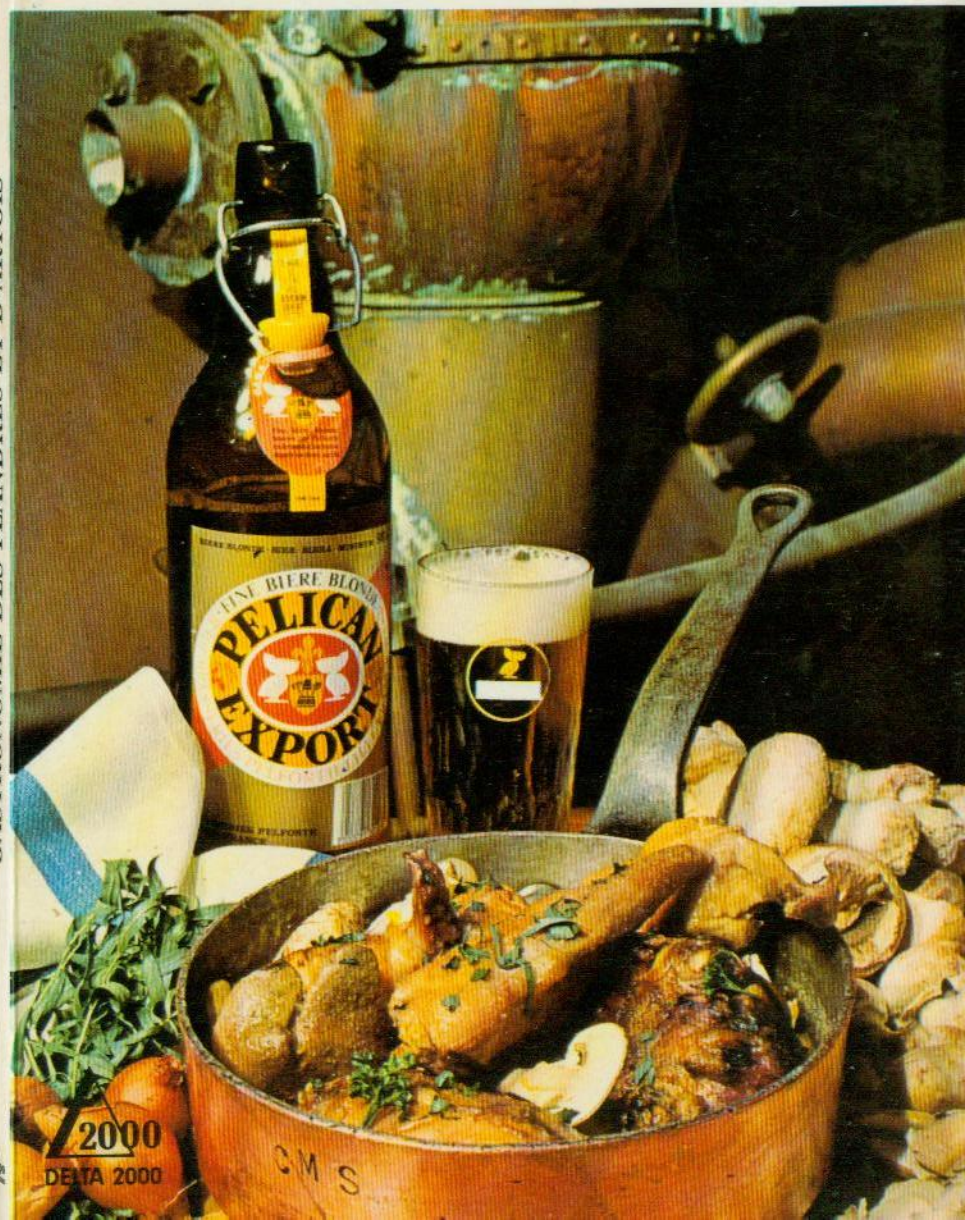
GASTRONOMIE DES FLANDRES ET D'ARTOIS

Recueil de la

GASTRONOMIE des FLANDRES et d'ARTOIS

90 recettes simples

J.C. LIEGEOIS et D. VERRAEST



2000
DELTA 2000

Soupe aux moules de Boulogne

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

2 lit. de petites moules de Boulogne / 200 g. d'échalotes hachées / Thym / Laurier / 150 g. d'oignons hachés / 3 dl. de vin blanc sec / 2 kg. d'arêtes de poissons plats / Sel fin et gros / 50 g. de beurre / Fines herbes hachées (cerfeuil, persil, estragon) / 4 dl. de crème fraîche.

Concasser les arêtes et les faire dégorger sous l'eau froide. Les éponger ensuite et les mettre à suer dans le beurre avec les échalotes et les oignons. Déglacer avec un verre de vin blanc sec, puis mouiller avec 1,5 lit. d'eau froide, ajouter du gros sel, thym et laurier. Laisser cuire doucement pendant 1 heure.

Pendant ce temps, gratter les moules, les laver 3 ou 4 fois, les faire ouvrir dans une casserole avec un verre de vin blanc sec. Les décortiquer et les ébarber (enlever la membrane caoutchouteuse entourant la moule). Passer le jus de cuisson des moules dans un linge.

Passer le fumet de poisson au chinois, ajouter le jus des moules, laisser réduire un peu. Y mélanger la crème, puis les moules ; rectifier l'assaisonnement. Saupoudrer de fines herbes juste avant de servir.

Soupe de crevettes

Préparation et cuisson : 2 heures.

1 kg. d'arêtes de poissons plats (sole, turbot, barbue, etc.) / 100 g. d'échalotes / 100 g. de beurre / 1 gros oignon / 2 dl. de vin blanc sec / 3 champignons de Paris / 300 g. de crevettes grises cuites non décortiquées / Un peu de cerfeuil / Sel gros, sel fin.

Concasser les arêtes de poissons et les laisser dégorger sous l'eau froide.

Pendant ce temps décortiquer les crevettes. Eplucher et hacher les échalotes et les oignons. Oter les pieds sableux des champignons, les laver.

Faire suer les arêtes dans 50 g. de beurre, ajouter les échalotes et les oignons, le vin blanc et les champignons, mouiller avec 1,5 lit. d'eau froide, laisser cuire doucement pendant 40 minutes. Mettre les épluchures de crevettes dans cette cuisson afin de renforcer le goût de la crevette.

Faire un roux blanc avec le reste de beurre et la farine. Mouiller le roux froid avec le jus de cuisson bouillant passé au chinois et laisser mijoter doucement 15 minutes, puis ajouter les crevettes décortiquées et la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement (ne jamais poivrer).

Au moment de servir, parsemer un peu de cerfeuil haché sur le potage.

Il est possible de servir cette soupe avec des petits dés de pain frit.

La soupe de crevettes.

Soupe de crevettes

Préparation et cuisson : 1 heure.

2 kg. d'arêtes de poissons / 250 g. de crevettes grises / 100 g. de beurre / 50 g. d'échalotes / 1 poireau / 1 oignon / 50 g. de champignons / 1 bouquet garni / 2 cuillerées de fines herbes / Sel, poivre / Crème fraîche (facultatif).

Préparer un fumet de poissons très riche. Mettre cuire 1,5 lit. d'eau avec les arêtes de poissons, les échalotes, le poireau, l'oignon, le bouquet garni. Ajouter les champignons, 200 g. de crevettes, laisser cuire 20 à 25 minutes.

Mixer le tout, puis passer au chinois. Porter à nouveau à ébullition, écumer, assaisonner.

Décortiquer les crevettes restantes. Hacher les fines herbes.

Mélanger les fines herbes, les crevettes ainsi que le beurre et éventuellement la crème fraîche à la soupe.

Servir très chaud.

La soupe de crevettes peut être servie avec des croûtons frits.

Soupe flamande

Préparation et cuisson : 1 heure.

200 g. de carottes / 200 g. de blancs de poireaux / 500 g. de pommes de terre / 200 g. de navets / 100 g. de petits flageolets verts / 50 g. de saindoux / 100 g. de poitrine salée / 200 g. de dés de pain gris / Sel gros.

Laver et tailler tous les légumes en petits cubes, les faire suer au saindoux et mouiller avec 2 lit. d'eau froide. Ajouter du gros sel et laisser mijoter doucement jusqu'à ce que les légumes commencent à se démonter.

Faire blanchir et tailler la poitrine en petits dés, les ajouter durant la cuisson à la soupe.

Mettre sécher les dés de pain gris à four doux. Les disposer dans une soupière et verser la soupe par-dessus.

Variantes :

- Il est courant dans les campagnes de Flandre de casser un œuf au fond de la soupière avant d'y verser la soupe bien chaude.

- Parfois le pain se met directement dans la soupe pendant la cuisson pour la lier davantage.

Soupe à la bière

Préparation et cuisson : 50 minutes.

1 lit. de bonne bière brune / 2 lit. de bouillon de bœuf bien corsé / 50 g. de farine / 50 g. de beurre / Sel gros / 4 tranches de pain gris / 25 g. de cassonade brune / 1 petit verre d'eau-de-vie de genièvre.

Faire un roux un peu coloré avec le beurre et la farine, ajouter le bouillon de bœuf, la bière brune, saler légèrement et laisser mijoter 1/2 heure.

Mettre dans la soupière les croûtons de pain gris après les avoir fait caraméliser au four avec la cassonade.

Verser dessus la soupe bien chaude et ajouter au dernier moment le petit verre de genièvre.

Assaisonner peu cette soupe, son goût naturel n'en sera que meilleur. Dans la campagne un bon verre de bière accompagne cette préparation.

Potage au potiron

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

600 g. de potiron / 1 botte de poireaux blancs / 300 g. de pommes de terre / 100 g. d'oignons / 1 kg. d'os de veau / 100 g. de beurre / 1 lit. de lait / 1 cuillerée de cerfeuil haché / Sel.

Eplucher et laver les légumes. Les couper en morceaux.

Réserver une noisette de beurre, faire chauffer le reste, ajouter les légumes et les laisser suer.

Mouiller avec 1 lit. de lait et autant d'eau. Ajouter les os de veau, assaisonner. Faire cuire pendant 1 heure, puis enlever les os.

Passer le potage au moulin à légumes. Ajouter le beurre réservé et les feuilles de cerfeuil hachées.

Chicons à la salade frisée

Préparation : 30 minutes.

2 endives / 1 salade frisée / Sel, poivre / 3 cuillerées à soupe d'huile / 1 cuillerée à soupe de vinaigre / 100 g. de poitrine fumée en minces tranches / 5 cl. de crème fraîche / Fines herbes hachées.

Effeuiller et laver la salade.
Emincer et laver les endives, les égoutter.
Mélanger les endives et la crème fraîche.
Faire rissoler les tranches de lard (demi-tranches).
Préparer la vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre. La mélanger avec la salade frisée.
Dresser la salade par bouquets dans un saladier. Alterner avec les endives. Disposer dessus les tranches de lard. Saupoudrer de fines herbes.

Salade d'endives aux moules

Préparation et cuisson : 1 heure.

1 lit. de petites moules / 1 dl. de vin blanc sec / 1 kg. d'endives bien fermes / Sel, poivre / Le jus d'un citron / 1/2 dl. de crème fraîche / 2 cuillerées de fines herbes hachées / 2 tomates bien fermes.

Gratter les moules et les laver deux ou trois fois. Les cuire à couvert avec le vin blanc sec.
Nettoyer les endives et les ciseler finement.
Assaisonner les endives avec le jus de citron, la crème fraîche, sel et poivre, puis ajouter les moules décortiquées et ébarbées. Mélanger le tout délicatement.
Verser dans une terrine, décorer de quartiers de tomate et de fines herbes.

Salade de pommes de terre chaudes

Préparation et cuisson : 40 minutes.

1,2 kg. de pommes de terre / 1 dl. d'huile / 1/2 dl. de vin blanc sec / 30 g. d'échalotes / Sel, poivre / Fines herbes.

Brosser soigneusement les pommes de terre et les faire cuire en robe des champs.
Pendant ce temps, éplucher et ciseler les échalotes.
Hacher un peu de fines herbes.
Dès que les pommes sont cuites, les éplucher, les tailler en rondelles et les assaisonner de vin blanc, d'huile, de sel et de poivre, ajouter les fines herbes et les échalotes.
Dresser chaud, saupoudrer du reste de fines herbes.

« Accompagnement parfait des onglets à l'échalote, des saucissons chauds, etc. ».

Salade de chicons (endives) aux croûtons

Préparation : 10 minutes.

500 g. d'endives / 2 cuillerées à soupe d'huile de noix / 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin ou vinaigre framboisé / Sel, poivre / 100 g. de pain de campagne / 100 g. de poitrine de porc fumée / 1 cuillerée de ciboulette ciselée.

Oter la couenne de la poitrine fumée. Détailler le lard en petites lamelles et le faire blanchir légèrement dans un peu d'eau.
Tailler de petits dés de pain et les mettre sécher au four.
Laver de belles petites endives bien jaunes et bien serrées, les émincer et les mettre dans une terrine en terre.
Faire sauter les lardons dans l'huile de noix, les disposer sur la salade.
Déglacer le fond des lardons avec le vinaigre, verser sur les endives. Ajouter du sel, du poivre, les croûtons et mélanger délicatement. Saupoudrer de ciboulette finement ciselée.

Paupiettes de roll-mops

Préparation : 30 minutes.

8 roll-mops / 8 œufs / 1 lit. de marinade légère / 1 salade frisée / 4 citrons / 1 botte de persil.

Cuire les œufs 10 minutes à l'eau, les passer sous l'eau froide, puis les écaler.

Egoutter les roll-mops (réserver la marinade).

Eplucher, laver et égoutter la salade.

Enrouler les œufs avec les filets de poissons, les couper en deux. Les disposer sur la salade. Arroser avec de la marinade.

Décorer avec les citrons et le persil.

Les paupiettes de roll-mops peuvent être accompagnées de criste-marines (ou perce-pierres).

Filets de harengs à la chalutière

Préparation et cuisson : 1 heure.

2 paquets de harengs / 1/2 lit. de lait / 1/2 lit. d'huile / 1 carotte / 1 oignon / Un peu de persil haché / Sel, poivre / 1 cuillerée de moutarde / 1 kg. de pommes de terre.

Faire mariner les harengs dans le lait (15 minutes). Récupérer les laitances.

Egoutter les harengs, puis les faire mariner dans l'huile 24 heures environ, avec la carotte et l'oignon coupés en rondelles.

Mettre cuire les pommes de terre en robe des champs et pendant ce temps préparer la sauce.

Piler les laitances, ajouter la moutarde et battre avec un fouet à sauce, en incorporant la moitié de l'huile de la marinade, poivrer.

Rafraîchir les pommes de terre, les éplucher, les couper en cubes, les lier avec de la sauce.

Disposer dans un plat les pommes de terre en dôme, mettre dessus les filets en croisillons, napper légèrement de sauce, décorer avec les rondelles d'oignons de la marinade et saupoudrer d'un peu de persil.

Langues et joues de morue « vinaigrette »

Préparation et cuisson : 1 heure.

Langues et joues de morue salées (ces produits se trouvent chez les bons marchands de poisson de nos côtes, il faut les choisir grosses et bien salées) / 2 cuillerées de vinaigre de vin / 1 cuillerée à café de moutarde / 4 cuillerées d'huile / Sel, poivre / Fines herbes.

Mettre à dessaler sous un filet d'eau froide pendant 6 heures.

Préparer la vinaigrette avec le vinaigre de vin, la moutarde, le sel et le poivre, l'huile. Ajouter une cuillerée de fines herbes 1 heure avant de s'en servir (ce temps permet aux fines herbes de parfumer la vinaigrette).

Mettre les joues et les langues dans l'eau froide, les porter à ébullition et laisser frémir 5 petites minutes.

Bien les égoutter et servir chaudes avec la vinaigrette.

« Je vous conseille de les manger avec une pomme de terre cuite au four et vous m'en direz des nouvelles. »

Pâté de poissons du Nord

Préparation et cuisson : 2 heures 10 minutes.

1/2 lit. de moules / 1/2 lit. de coques / 1 kg. d'anguille / 300 g. de hareng / 500 g. de congre / 500 g. de maquereau / 4 blancs d'œufs / 3/4 lit. de crème fraîche / 50 g. d'échalotes / 1 dl. de vin blanc / 1 bouquet garni / Sel, poivre.

Eléments du décor : *1 laitue / 200 g. d'endives / 2 tomates / 100 g. de criste-marine.*

Lever les filets des poissons.

Dans un saladier en pyrex posé sur de la glace, malaxer la chair de chaque poisson séparément avec 1 blanc d'œuf et de la crème jusqu'à obtenir une pâte très homogène. Laisser reposer au réfrigérateur.

Cuire les moules et les coques à la marinière. Les décortiquer et les réserver.

Dans un moule, disposer par couches, les farces, les moules, les coques.

Cuire au bain-marie 1 heure environ à 160°, puis laisser refroidir.

Sur un plat, disposer des feuilles de laitue, un lit d'endives émincées, les tranches du pâté, des quartiers de tomates et parsemer de criste-marine.

Les filets de harengs à la chalutière.

La terrine de poissons des mers du Nord.

Terrine de poissons des mers du Nord

Préparation et cuisson : 3 heures.

500 g. de cabillaud / 500 g. de merlans / 500 g. de Saint-Pierre / 500 g. de limandes / 500 g. de saumon rose frais / 1 lit. de moules / 1 verre de vin blanc sec / 10 écrevisses / 10 langoustines / 10 crevettes bouquet / 1 bouquet garni / 100 g. de carottes / 100 g. d'oignons / 5 g. de poivre en grains / Sel, poivre / 1 g. de safran / 2 cuillerées de fines herbes hachées / 1/2 lit. de crème fraîche / 2 blancs d'œufs / 250 g. d'épinards / 3 dl. de gelée de poisson.
Pour servir : *Sauce mayonnaise ou sauce verte.*

Laver tous les filets de poissons séparément, enlever les peaux, puis travailler chaque sorte de poisson individuellement :

Piler fortement les chairs de poissons, les passer au tamis et travailler à la spatule dans un récipient sur la glace, puis ajouter du blanc d'œuf, bien travailler et incorporer peu à peu 1 dl. de crème fraîche, sel et poivre ; réserver au frais.

Nettoyer et faire blanchir fortement les épinards, les rafraîchir, les presser et les hacher. Mélanger ces épinards avec la mousseline de merlans.

Dans la mousseline de cabillaud ajouter le safran.

Mêler à la mousseline de Saint-Pierre les fines herbes.

Préparer un court-bouillon avec 1 lit. d'eau, les oignons, les carottes, le bouquet garni, grains de poivre et sel. Laisser cuire 30 minutes, puis y plonger les écrevisses et les langoustines (cuisson environ 5 minutes). Egoutter ces crustacés.

Gratter, laver les moules et les laisser ouvrir sur le feu dans un récipient couvert, avec un verre de vin blanc sec pendant 5 minutes, puis les décortiquer et les ébarber.

Beurrer fortement un grand moule rectangulaire haut de 10 cm environ.

Garnir le milieu avec une rangée bien serrée de moules. De part et d'autre, former des bâtonnets en alternant les couleurs avec les mousselines de poissons. Employer pour faire ce travail des poches sans douilles. Lorsque le fond est complètement masqué, utiliser le reste des mousselines pour faire des couches successives en alternant bien les couleurs.

Mettre cuire ensuite au four au bain-marie jusqu'à ce qu'on obtienne 70° à cœur.

Pendant ce temps préparer une gelée, si possible de poisson.

Lorsque la terrine est cuite, verser la gelée de poisson dans le moule et laisser refroidir avant de démouler.

Dresser sur un plat décoré de quelques feuilles de salade et disposer tout autour les langoustines, les écrevisses et les crevettes.

Servir avec cette terrine froide une petite mayonnaise ou une sauce verte.

Variante : On peut aussi servir cette terrine de suite avec une sauce hollandaise ou une sauce béarnaise. Dans ce cas, garnir la terrine avec les langoustines, les écrevisses et les crevettes chaudes.

Pâté de foie aux pruneaux

Préparation et cuisson : 2 heures.

500 g. de foie de porc / 500 g. de farce fine / 500 g. de dés de gorge de porc / Sel, poivre / 4 épices / 2 cuillerées de lait en poudre / 1 œuf / 250 g. de pruneaux dénoyautés / 1 petit verre d'eau-de-vie / Barde de lard.

Hacher le foie de porc, le mélanger avec la farce fine, et les dés de gorge. Ajouter sel, poivre et 4 épices, le lait en poudre, l'œuf et le verre de « goutte ». Bien malaxer, en incorporant les pruneaux.

Tapisser une terrine en terre de barde, y étendre la préparation. Cuire au four au bain-marie jusqu'à 70°.

Ce genre de pâté est très apprécié dans les mines, à la limite du Nord et du Pas-de-Calais.

Galantine de lapin de Flandres aux pruneaux

Préparation et cuisson : 2 heures 30 minutes.

1 gros lapin / Foie, cœur et poumons du lapin / 500 g. de farce fine / 2 œufs / 4 tranches de pain d'épice / 1 dl. de lait / 50 g. d'échalotes / 2 cuillerées de fines herbes hachées / Sel, poivre / Barde de lard / 8 pruneaux / 50 g. de raisins de Smyrne / 1/2 lit. de gelée.
Pour cuire le lapin : soit *1,5 lit. de pot-au-feu (préparé avec du concentré du commerce)*, ou *100 g. de beurre.*

Faire ramollir le pain d'épice dans le lait tiédi.

Mettre tremper les pruneaux et les raisins dans un peu d'eau tiède.

Désosser le lapin.

Hacher le foie, le cœur, les poumons du lapin et les échalotes. Ajouter le tout à la farce fine, en même temps que les fines herbes.

Egoutter les raisins, les pruneaux dénoyautés et le pain d'épice. Réunir et malaxer le tout.

Préparer la galantine : farcir le lapin (bien le remplir) avec la préparation. Recoudre la paroi abdominale. Le barder.

On peut faire pocher le lapin comme on prépare un pot-au-feu, ou le faire rôtir au beurre (Th. 6). Laisser refroidir, napper de gelée.

Terrine de lapereau aux pruneaux

Préparation et cuisson : 2 heures 45 minutes.

Pâte : *250 g. de farine / 1 jaune d'œuf / 125 g. de saindoux / 1 dl. d'eau / 1 pincée de sel / Poivre.*
Farce : *1 lapereau / 800 g. de hachis de porc / 200 g. de foies de volaille / 100 g. d'oignons / 200 g. de pain d'épice / 5 cl. de lait / Sel, poivre.*
Marinade : *300 g. de pruneaux / 1 dl. de genièvre / 1 brin de thym / 1 brin de laurier / 50 g. de baies de genièvre.*

Mettre mariner les pruneaux dans le genièvre et les aromates.

Désosser le lapin. Tailler les filets du râble en aiguillettes. Les adjoindre aux pruneaux.

Confectionner la pâte.

Hacher les chairs du lapereau restantes.

Mélanger le hachis de porc, de lapereau, les foies de volaille hachés, le pain d'épice imbibé, les assaisonnements, le jus de la marinade.

Abaisser la pâte. En garnir le moule et alterner des couches de pruneaux et aiguillettes de lapereau et de farce.

Fermer la terrine avec la pâte.

Faire cuire au four 2 heures environ à 180°.

Talmouses au vieux Lille

Préparation et cuisson : 2 heures 30 minutes.

800 g. de pâte feuilletée / 250 g. de vieux Lille / 125 g. de beurre / 1 œuf pour dorer.
Béchamel : *5 dl. de lait / 55 g. de farine / 55 g. de beurre / Sel, poivre / Muscade.*

Faire blondir la farine dans la matière grasse, mouiller avec le lait, ajouter sel, poivre et muscade.

Gratter le vieux Lille, le piler au mortier, y ajouter le beurre, bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Mélanger la béchamel au fromage ; rectifier l'assaisonnement.

Abaisser la pâte à 3 mm environ, détailler des abaisses circulaires de 20 cm de diamètre.

Partager la circonférence avec 3 marques, disposer l'appareil au milieu (une grosse cuillerée à potage environ), avec un pinceau mouiller légèrement le bord intérieur des cercles et rejoindre les 3 marques qui se trouvent sur les bords. Marquer la forme avec les doigts, chiqueter les 3 arêtes avec un couteau.

Dorer avec de l'œuf battu et laisser reposer 30 minutes environ.

Cuisson à 250° pendant 10 minutes et 180° pendant 20 minutes.

Dresser sur papier dentelle et décorer avec un peu de persil en branches.

Goyère au maroilles

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Pâte : *150 g. de farine / 1 œuf / 60 g. de beurre / 1 pointe de sucre / 1 pointe de sel / 1/2 dl. de lait tiède / 10 g. de levure fraîche.*
Garniture : *1/4 de maroilles / 40 g. de beurre / 10 g. de fécule / 1 œuf / Poivre / Muscade.*

Délayer la levure dans un peu de lait.

Tamiser la farine, la mettre en fontaine, ajouter le reste de lait, le sel, le sucre, la levure et l'œuf. Pétrir le tout et battre à la main pendant 15 minutes.

Ajouter ensuite 60 g. de beurre en pommade et rebattre la pâte pour y faire pénétrer le beurre (cette pâte doit être un peu molle). La laisser lever au tiède sous un linge.

Préparer la garniture. Passer au tamis le maroilles, le beurre et travailler le tout à la spatule, ajouter la fécule, l'œuf entier, poivre et muscade.

Foncer de petites tourtières ou une grande avec la pâte étalée au rouleau. Laisser lever au tiède 15 minutes puis verser l'appareil dessus.

Cuire à four doux 20 minutes. Servir bien chaud.

Il est courant dans le Nord de servir cette préparation avec un verre de bière dans lequel on trempe un tisonnier chaud au dernier moment.

Flamiche au maroilles

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Pâte à foncer : *250 g. de farine / 100 g. de saindoux / 1 jaune d'œuf / 1 à 2 verres d'eau.*
Garniture : *1/4 de maroilles / 1 dl. de bière brune / 2 dl. de crème fraîche / 2 œufs entiers / Sel, poivre.*

Préparer une pâte à foncer avec la farine, le saindoux, l'eau, le jaune d'œuf et du sel. Bien pétrir et laisser reposer au frais.

Piler le maroilles préalablement gratté, le travailler avec la bière, la crème fraîche, les œufs entiers, le poivre et très peu de sel.

Foncer des tourtières avec la pâte étalée au rouleau. Les garnir avec l'appareil à maroilles.

Cuire au four à 200° pendant 30 minutes environ.

Il est conseillé de ne pas saler l'appareil, le maroilles chaud donnant une impression gustative salée.

Flamiche à la citrouille

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Pâte : *300 g. de farine / 150 g. d'eau / 225 g. de beurre fermier.*
Garniture : *800 g. de citrouille rouge du Nord / 50 g. de beurre / 1 bouquet garni / 1 jaune d'œuf / 1 dl. de crème fraîche / Sel.*
1 jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau pour dorer.

Faire un feuilletage à 4 tours.

Pendant ce temps éplucher la citrouille, la couper en gros cubes et la faire cuire avec le beurre, du sel, du poivre et le bouquet garni.

Ecraser la citrouille en mélangeant bien pour faire évaporer l'eau de végétation. Hors du feu ajouter doucement la liaison jaune d'œuf - crème fraîche. Laisser refroidir l'appareil.

Beurrer des moules à tartelettes et les foncer de pâte feuilletée.

Les garnir avec le mélange froid. Recouvrir les flamiches avec une petite abaisse de pâte. Dorer à l'œuf, décorer avec la pointe d'un couteau.

Faire cuire au four à 220° pendant 20 minutes.

Il est possible d'ajouter un peu de fromage râpé dans l'appareil à citrouille.

Flamiche aux endives

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Pâte brisée ou à foncer : *250 g. de farine / 125 g. de beurre / Sel / 1 jaune d'œuf (facultatif) / 1/2 verre d'eau.*
Garniture : *200 g. de poitrine de porc salée ou de jambon / 800 g. d'endives / 25 cl. de crème fraîche / 2 œufs / 2 jaunes / 100 g. de gruyère / Sel, poivre.*

Préparer la pâte. Tamiser la farine. Ajouter le sel et le beurre émietté. Faire une fontaine au centre. Y verser l'eau et éventuellement le jaune d'œuf. Mélanger et travailler rapidement pour obtenir une pâte lisse. La laisser reposer 1/2 heure.

Entre-temps préparer la garniture.

Couper la poitrine de porc ou le jambon en dés. Les faire sauter au beurre. Retirer les lardons et les verser dans un saladier.

Laver et émincer les endives. Les faire étuver dans le fond de cuisson des lardons. Les ajouter dans le saladier.

Battre ensemble les œufs, les jaunes d'œufs et la crème. Verser la liaison sur les endives. Ajouter le gruyère râpé, du sel, du poivre et mélanger.

Abaisser la pâte, la disposer dans un moule. Y verser la garniture.

Faire cuire au four 25 minutes (à 180°).

La flamiche au maroilles.

Les feuilletés flamands.

Tarte aux poireaux

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Pâte brisée : *250 g. de farine / 125 g. de beurre / Sel / 1 jaune d'œuf.*
Garniture : *3 dl. de crème fraîche / 1 œuf entier / 2 jaunes d'œufs / 1 botte de poireaux / 150 g. de gros oignons / 100 g. de gruyère râpé / 50 g. de beurre / Sel, poivre ou cayenne / Muscade râpée.*

Tamiser la farine, la travailler avec le beurre. Mettre en fontaine, ajouter le sel, 1 jaune d'œuf cru et pétrir. Laisser reposer la pâte 30 minutes.

Eplucher et laver correctement les poireaux, récupérer les blancs et les couper finement ; éplucher et émincer les oignons. Faire suer le tout au beurre.

Mélanger la crème fraîche avec l'œuf et les jaunes battus ; ajouter du sel, du poivre et de la muscade.

Foncer un moule avec la pâte. Garnir avec les légumes, napper de l'appareil passé au chinois. Saupoudrer de gruyère râpé.

Cuire au four pendant 25 minutes à 180°.

Les petits poireaux de printemps s'utilisent entiers, dans ce cas supprimer les oignons.

Feuilletés flamands

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Pâte feuilletée : *200 g. de farine / 150 g. de beurre / 8 g. de sel / 1 dl. d'eau / 1 œuf.*
Garniture : *8 endives / 8 tranches de jambon / 150 g. de gruyère / 200 g. de beurre / 1 branche de persil / 1 citron / Sel.*

Faire la pâte feuilletée.

Pendant les temps de repos de la pâte, laver les endives, les égoutter. Faire chauffer le beurre, ajouter les endives, les citronner, les saler un peu. Laisser cuire à l'étouffée.

Râper le fromage.

Abaisser le feuilletage.

Presser les endives pour les égoutter, les envelopper dans une tranche de jambon, les parsemer de fromage. Les entourer de pâte feuilleté « comme une allumette » et décorer les feuilletés avec la pâte restante. Dorer à l'œuf. Faire cuire au four 25 minutes environ.

Dresser sur un plat garni d'un papier dentelle. Décorer avec le persil en branche.

Beignets de laitances

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

800 g. de laitances / 250 g. de farine / 3 œufs / 10 g. de levure de boulanger / 1,5 dl. de bière / 1 pincée de sel / 1 pincée de sucre.
Sauce : *3 dl. d'huile / 1 cuillerée de moutarde / 5 cl. de vinaigre / 50 g. de câpres / 80 g. de cornichons / 1 cuillerée de fines herbes / 2 œufs + 1 jaune / Sel, poivre.*
2 dl. d'huile pour frire les beignets / 1 botte de persil en branche / Huile pour frire le persil.

Délayer la levure avec la bière. Dans une terrine, mettre la farine tamisée en fontaine, au centre les œufs et la levure délayée, ajouter sel et sucre, mélanger le tout, laisser reposer 1 heure.

Faire blanchir les laitances dans un peu d'eau bouillante salée, les rafraîchir, les égoutter.

Préparer la sauce. Faire durcir les 2 œufs. Tourner ensemble le jaune d'œuf, la moutarde, sel et poivre, le vinaigre et ajouter l'huile goutte à goutte pour obtenir une mayonnaise. En fin d'opération incorporer fines herbes hachées, câpres et julienne de cornichons, puis les œufs durs hachés.

Détailler les laitances, les tremper dans la pâte. Mettre frire dans l'huile par petites quantités, comme des beignets, les égoutter sur un papier absorbant.

Pendant ce temps, faire frire le persil en branche dans l'huile.

Dresser les beignets sur un plat chauffé, disposer le persil frit autour, servir la sauce à part.

Ficelles picardes

Préparation et cuisson : 30 minutes.

Pâte à crêpes : *200 g. de farine / 2 œufs / 4 dl. de bière blonde / Sel. 1/2 dl. d'huile pour cuire les crêpes.*
Sauce béchamel : *40 g. de beurre / 40 g. de farine / 4 dl. de lait / Sel, poivre / Muscade.*
Farce : *6 tranches de jambon blanc / 150 g. de champignons de Paris / 1/2 jus de citron / 1 dl. de crème / Fines herbes hachées (facultatif) / 30 g. de beurre.*

Préparer une pâte à crêpes avec la farine, les œufs, la bière et du sel. Laisser reposer 15 minutes.

Faire une sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Ajouter muscade, sel et poivre.

Nettoyer, laver, émincer les champignons. Les asperger de jus de citron. Les faire cuire à blanc dans le beurre en ajoutant un peu d'eau et du sel. Quand les champignons sont cuits (environ 6 minutes), ajouter le jambon coupé en dés, la crème et éventuellement les fines herbes.

Mélanger la sauce béchamel à cet appareil.

Faire cuire de belles crêpes un peu épaisses. Les garnir de farce, les ranger dans un plat à gratin beurré et les mettre 10 minutes au four.

Variantes :

- Il est possible d'ajouter à l'appareil préparé avec les champignons et le jambon, 100 g. de foies de volaille, coupés en petits dés et sautés vivement dans du beurre. Incorporer ensuite la sauce béchamel.

- On peut également garder un peu de béchamel et en napper les crêpes, les saupoudrer de gruyère râpé avant d'enfourner.

Pain perdu

Préparation et cuisson : 30 minutes.

1 pain au raisin / 1 dl. de lait / 6 œufs / 1 paquet de cassonade blonde ou brune / 1 paquet de sucre vanillé / 100 g. de beurre / 4 dl. d'huile.

Faire tremper de grosses tranches de pain dans du lait additionné de sucre vanillé. Les passer dans les œufs battus. Les faire dorer dans une poêle avec de la matière grasse très chaude.

Les dresser sur un plat et les saupoudrer de cassonade.

Les tranches de pain perdu peuvent être servies avec de la compote de pommes, de la gelée de fruits ou de la confiture.

Oeufs pochés des brasseurs

Préparation et cuisson : 45 minutes.

1 lit. de bière / 2 carottes / 2 oignons / 1 bouquet garni / 1 branche de céleri / 8 œufs / 1 dl. de crème / 4 tomates / 150 g. de beurre / Sel, poivre.

Eplucher et laver les légumes.

Préparer la cuisson des œufs. Faire un bouillon avec la bière et la garniture de légumes. Ajouter du sel. Casser les œufs un par un dans le bouillon très chaud, les faire pocher pendant 2 minutes environ, les réserver au chaud.

Dans un sautoir contenant 75 g. de beurre, mettre les tomates coupées en deux, salées et poivrées.

Terminer la sauce. Laisser réduire le jus de cuisson des œufs de moitié, le passer, y ajouter la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement, monter la sauce avec le reste de beurre.

Dans un plat, disposer les demi-tomates, les œufs dessus, napper de sauce, glacer au four.

Oeufs cocotte aux perce-pierres

Préparation et cuisson : 30 minutes.

160 g. de perce-pierres confites / 16 œufs / 80 g. de beurre / 2 dl. de crème / Sel, poivre / 1 cuillerée à soupe de vinaigre.

Beurrer 8 petites cocottes. Saupoudrer le fond de sel et de poivre. Y répartir les perce-pierres. Casser dessus les œufs (2 par cocotte). Arroser de crème.

Faire cuire au bain-marie au four 15 minutes. Asperger d'un trait de vinaigre au moment de servir.

Oeufs brouillés aux harengs saurs

Préparation et cuisson : 1 heure.

16 œufs / 80 g. de beurre / 1 dl. de crème / 3 harengs saurs / Persil haché / Sel, poivre.

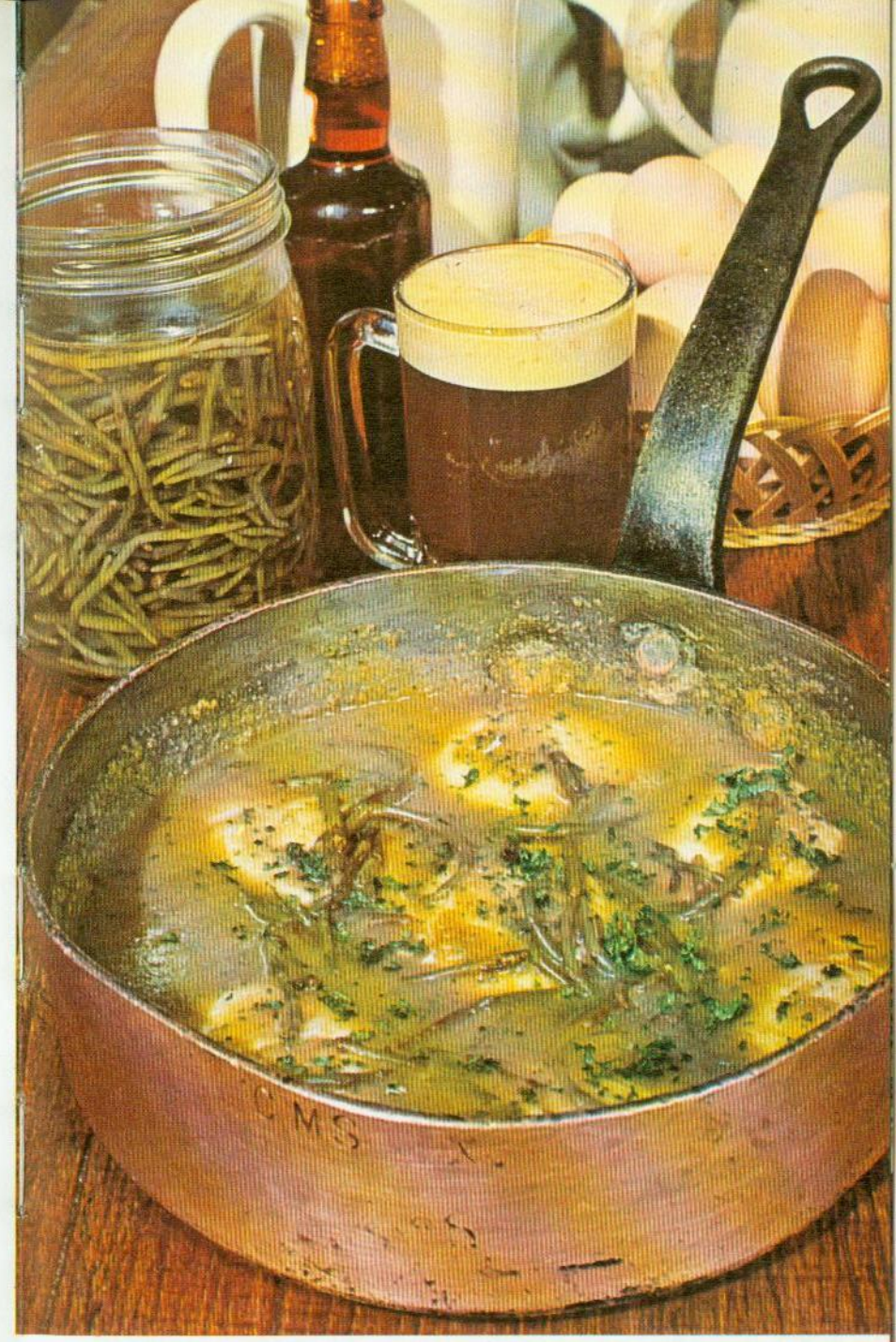
Tailler les harengs en dés, les réserver.

Casser les œufs dans un saladier, les battre en omelette. Les passer au chinois posé sur un récipient.

Mettre le beurre dans une cocotte en pyrex placée au bain-marie, en fouettant, ajouter les œufs et cuire jusqu'à obtention d'une crème sans grumeaux (environ 30 minutes).

Incorporer sel, poivre, crème fraîche, les 3/4 des harengs.

Pour servir, parsemer du reste de harengs et de persil.



Les œufs pochés des brasseurs.

Soufflé au potiron

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

500 g. de potiron / 4 œufs / 40 g. de farine / 40 g. de beurre / 2 dl. de lait / Sel fin, poivre / Muscade.

Eplucher le potiron, le couper en petits morceaux. Mettre cuire à couvert avec le lait, le sel, le poivre, la muscade.

Pendant ce temps préparer un petit roux blanc avec 30 g. de beurre, 30 g. de farine et le lait.

En fin de cuisson faire un velouté avec le roux et le jus de cuisson du potiron, y ajouter la purée de potiron et les 4 jaunes d'œufs. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Chemiser un moule à soufflé avec les restes de beurre fondu et de farine.

Monter les 4 blancs en neige bien ferme et les mélanger délicatement à l'appareil.

Verser dans le moule chemisé et cuire au four à 220°.

Cette recette était très courante dans les fermes, on cuisait ce soufflé dans les fours à pain après la cuisson du pain de campagne un peu gris.

Omelettes au potiron

Préparation et cuisson : 15 minutes.

300 g. de potiron / 125 g. de beurre / 3 cl. d'eau-de-vie de genièvre / 1/2 dl. d'huile / 9 œufs / 1 cuillerée à potage de cerfeuil et persil hachés / Sel, poivre.

Eplucher le potiron et l'émincer assez finement. Le faire sauter vivement au beurre dans une poêle « dite payelle » et le flamber au genièvre.

Battre les œufs dans une cibile « bol en bois », les assaisonner. Y ajouter la moitié du potiron sauté, le persil et le cerfeuil.

Faire prendre les omelettes dans une poêle avec l'huile et un peu de beurre. Dès quelles sont moelleuses, les glisser sur des assiettes ou sur un plat, les rouler, les lustrer avec du beurre fondu, les fendre au milieu et y déposer une cuillerée de concassé de potiron.

Ragoût de poissons de la mer du Nord

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

1 kg. d'arêtes de poissons / 500 g. de cabillaud / 500 g. de sole / 500 g. de turbot / 500 g. de grondin / 500 g. de harengs / 50 g. d'échalotes / 200 g. de champignons / 1/4 lit. de crème / 200 g. de beurre / 2 dl. de vin blanc / Sel, poivre.

Vider, écailler les poissons. Les couper en morceaux, les limoner.

Préparer un fumet de poissons en mettant bouillir 1,5 lit. d'eau salée avec les arêtes.

Dans une casserole faire suer les échalotes hachées dans le beurre. Ajouter les poissons, les champignons lavés et émincés, puis le vin blanc. Saler et poivrer. Porter à ébullition, adjoindre le fumet après l'avoir passé.

Au terme de la cuisson, retirer les poissons.

Laisser réduire la sauce jusqu'à la consistance désirée. Lier avec la crème, et remettre les poissons.

Les poissons peuvent être farinés auparavant.

Il est possible de servir ce plat avec une garniture de pommes de terre, de riz, etc.

Maquereaux Cap Gris Nez

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

8 maquereaux / 2 anguilles / 1 lit. de moules / 3 dl. de crème / 50 g. de beurre / 1 dl. de vin blanc / 100 g. de carottes / 100 g. d'oignons / 50 g. d'échalotes / 1 bouquet garni / 1 gousse d'ail / 1 branche de céleri / 1 botte de cerfeuil / Sel.

Habiller les poissons, les tronçonner, les limoner.

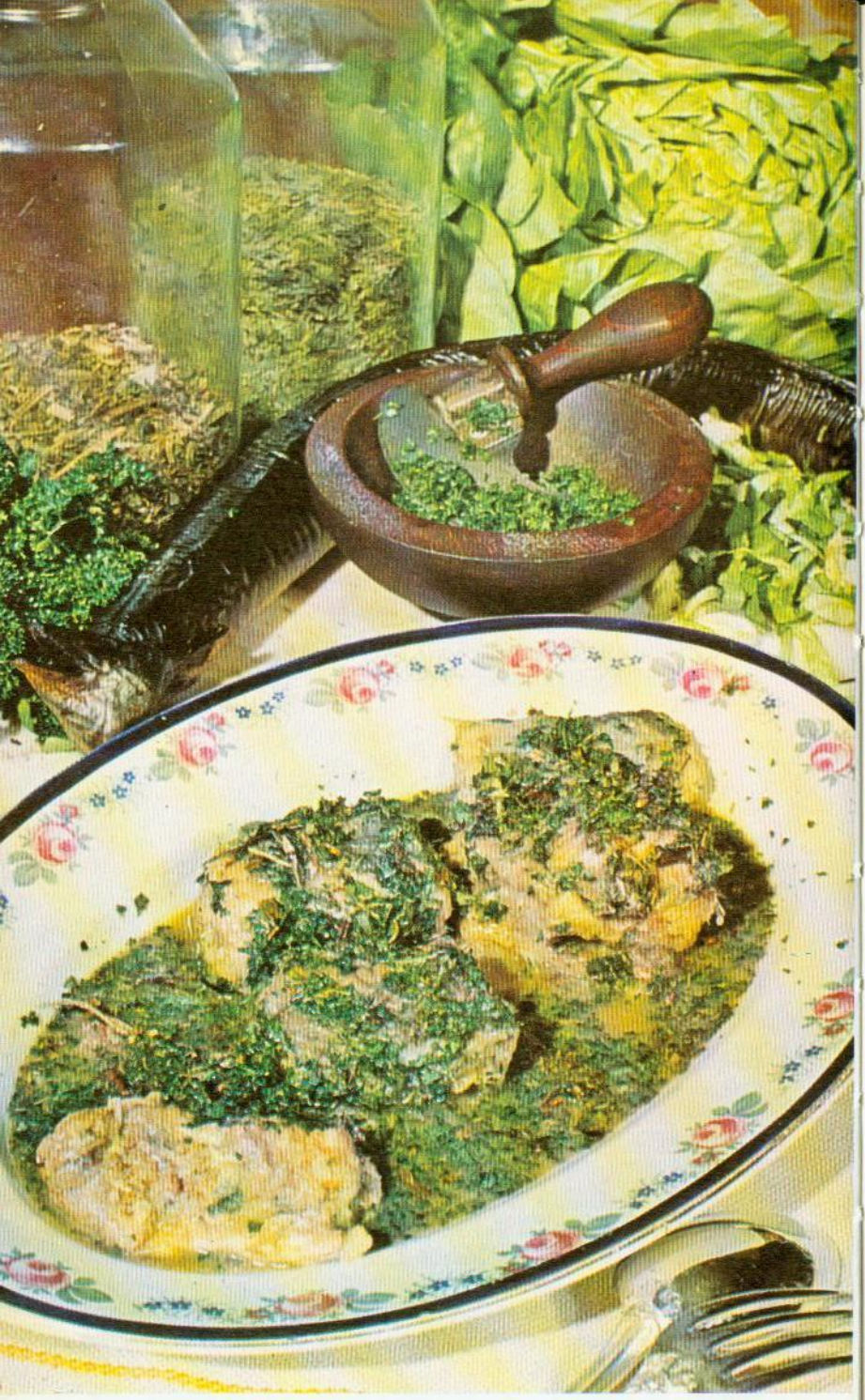
Eplucher et laver les légumes. Hacher le cerfeuil.

Gratter les moules. Les faire cuire « à la marinière » en ajoutant les échalotes hachées et le vin. Ecoquiller les moules.

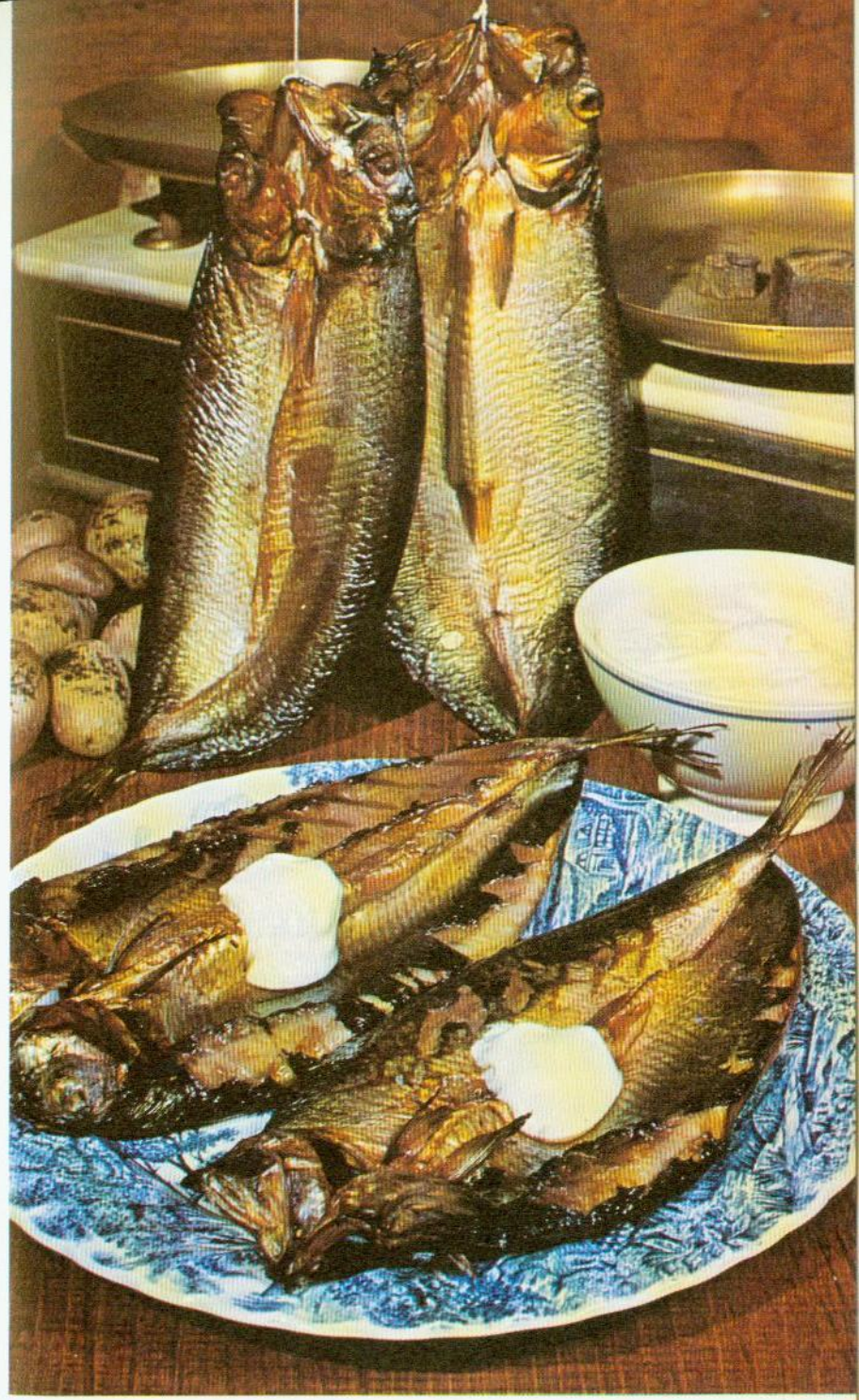
Préparer un court-bouillon. Mettre cuire 1 lit. d'eau salée avec les carottes, les oignons, le bouquet garni, la gousse d'ail, la branche de céleri. Y faire pocher les tronçons de poissons pendant 10 minutes. Ensuite les égoutter et les réserver dans un plat creux beurré avec les moules. Garder au chaud.

Faire réduire le jus de cuisson aux 3/4. Passer le court-bouillon de poisson. Le mélanger avec le jus des moules, ajouter la crème, laisser encore réduire aux 3/4.

Monter la sauce au beurre, ajouter le cerfeuil haché, rectifier l'assaisonnement. En napper les poissons et les moules.



Les anguilles au vert.



Les saurets grillés sauce crème.

Saurets grillés sauce crème

Préparation et cuisson : 40 minutes.

8 harengs saurs / 1 kg. de pommes de terre en robe des champs / Un peu de beurre.
Sauce : *100 g. de beurre / 1 dl. de crème fraîche / 1 jus de citron / Sel, poivre.*

Le hareng fendu et débarrassé de ses arêtes, salé et fumé, peut se consommer nature, ou grillé au feu de bois, ou au gril en fonte. Il ne supporte que très peu de cuisson pour garder son moelleux et ne pas trop se saler.

Le meilleur accompagnement de ce poisson est la pomme de terre en robe des champs, accompagnée d'une noisette de beurre frais.

Il est agréable de servir avec cette préparation une petite sauce crème :

Mélanger moitié crème fraîche, moitié beurre fermier, sel, poivre et jus de citron.

Donner à tout cela juste une petite ébullition.

Il est courant dans le Nord de dire : « J'vas minger é sauret é in patate al plure ».

Anguilles au vert

Préparation et cuisson : 1 heure.

2 kg. d'anguilles / 100 g. de beurre / 2 dl. de vin blanc / 2 dl. de fumet de poissons / 2 dl. de crème fraîche / 1 citron / Sel, poivre / 1 dl. d'huile.
Garniture : *100 g. d'oseille / 100 g. d'épinards / 1 botte d'estragon / 1 botte de cerfeuil / 1 pointe de sariette / Un peu de sauge / 1 botte de cresson / 100 g. d'échalotes / 50 g. de farine.*

Laver les herbes, les hacher en même temps que les échalotes. Faire étuver le tout au beurre.

Couper les anguilles en tronçons de 4 cm. Les fariner. Les faire sauter vivement à l'huile, les égoutter.

Réunir les anguilles et les herbes, mouiller avec le vin blanc, le fumet de poissons et le jus de citron. Assaisonner de sel et de poivre. Laisser mijoter 20 minutes environ.

Lier avec la crème fraîche au moment de servir. Dresser dans un plat de service.

Carbonnade de poissons

Préparation et cuisson : 2 heures.

2 lit. de bière brune / 2 kg. de poissons maigres (limandes, lieu noir, cabillaud, lotte, barbue, etc.) / 250 g. de champignons de Paris / 100 g. d'échalotes / 100 g. d'oignons / Thym / Laurier / Queues de persil / 25 g. de cassonade brune / 1 tranche de pain de campagne ou 1 tranches de pain d'épices / 50 g. de farine / 80 g. de beurre / 5 cl. d'huile / Sel, poivre.

Etêter et évider les poissons choisis, les mettre dégorger sous l'eau froide.

Pendant ce temps éplucher et émincer les oignons, les échalotes et les champigons. Nouer ensemble le bouquet garni.

Fariner les morceaux de poissons bien épongés, les faire revenir vivement avec le beurre et l'huile, puis ajouter les oignons, les échalotes et les champignons.

Mouiller avec la bière. Ajouter le bouquet garni, sel, poivre, le pain ou le pain d'épices, la cassonade, couvrir et cuire doucement pendant une petite heure.

Servir directement dans le plat de cuisson, sans oublier de retirer le bouquet garni auparavant.

Pour adoucir le goût de la bière, il est possible de mettre un peu de fumet de poissons dans la cuisson (1/2 lit. environ).

Haddock à la crème double

Préparation et cuisson : 30 minutes.

800 g. de haddock / 1 lit. de lait / 250 g. de beurre fermier / 250 g. de crème double / 1 citron / Sel, poivre ou cayenne / Persil en branche.

Tailler le haddock en morceaux de 100 g. et le faire pocher dans le lait, ne pas cuire trop ce poisson qui doit rester moelleux.

Faire fondre le beurre avec la crème fraîche. Ajouter sel, poivre ou cayenne et le jus de citron, faire faire un bouillon et retirer aussitôt du feu.

Dresser les poissons égouttés sur un plat de service garni de quelques pommes vapeur et décorer de persil en branche. Servir la crème à part en saucière.

Salmis de faisan

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

2 faisans / 75 g. de beurre / 100 g. d'oignons / 100 g. de carottes / 1 gousse d'ail / 100 g. de jambon / 1/2 dl. de cognac / 1 dl. de vin blanc sec / 5 dl. de fond de gibier lié au roux brun / 8 tranches de pain de mie / 100 g. de foie gras (facultatif) / Sel, poivre / Bouquet garni.

Disposer les faisans dans un plat allant au four et les arroser de beurre fondu, enfourner à 250° pendant 8 à 10 minutes.

Eplucher les carottes et les oignons ainsi que l'ail, confectionner le bouquet garni et tailler carottes et oignons en gros dés.

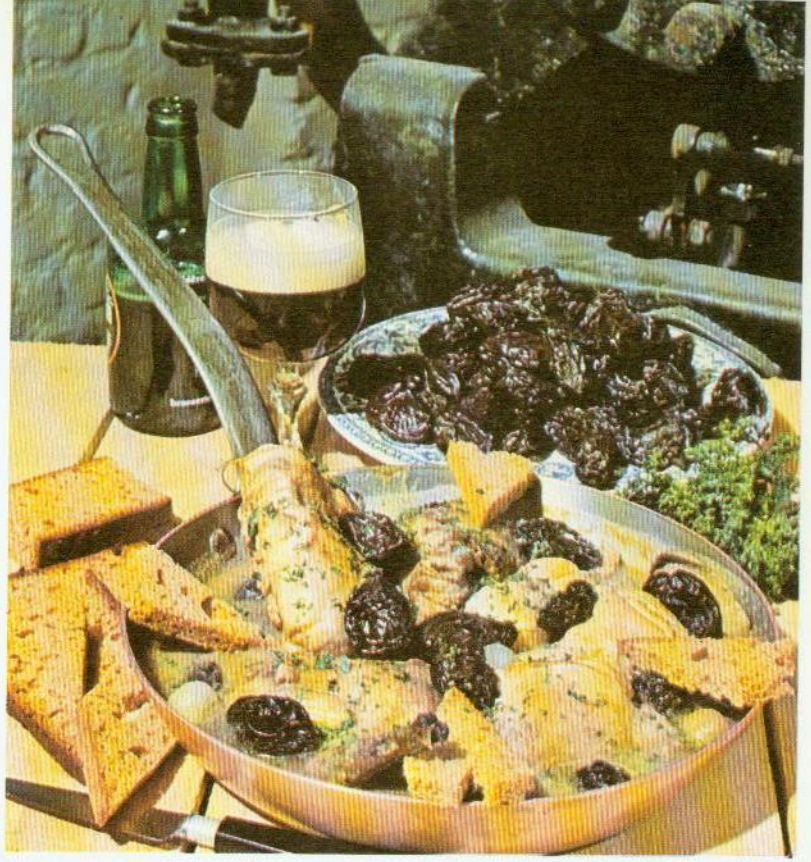
Couper les faisans en 4, parer les morceaux.

Concasser les carcasses récupérées et les faire sauter vivement dans une cocotte, flamber au cognac, ajouter les carottes et les oignons, les laisser suer, ajouter l'ail et le bouquet garni, mouiller au vin blanc et fond de gibier, ajouter sel, poivre. Laisser mijoter 20 minutes.

Tailler des cœurs dans le pain, les faire sauter au beurre et réserver. Il est possible de les tartiner de foie gras.

Passer la sauce au chinois, réduire un peu si besoin et verser sur les morceaux de faisan réservés. Laisser mijoter sur le coin du feu 10 minutes environ. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser bien chaud et décorer de croûtons en forme de cœur.



Lapin aux pruneaux

Préparation et cuisson : 2 heures.

2 petits lapins / 100 g. de farine / 50 g. d'échalotes / 100 g. d'oignons / 1 gousse d'ail / 1 bouquet garni / 1 dl. de vin blanc / 3 dl. de fond de volaille (préparé avec du concentré du commerce) / 100 g. de matière grasse (margarine ou beurre) / 300 g. de pruneaux / 2 dl. de bière / Sel, poivre / Muscade / 10 g. de baies de genièvre / 1 cuillerée de persil haché.

Mettre tremper les pruneaux dans de l'eau chaude.

Détailler le lapin en morceaux, les assaisonner, les fariner.

Chauffer la matière grasse. Y faire raidir les morceaux de lapin. Ajouter les échalotes et les oignons hachés, les laisser suer. Déglacer le fond au vin blanc, faire réduire, adjoindre le fond de volaille. Après quelques bouillons, ajouter l'ail entier, le bouquet garni, les baies de genièvre, poivre et muscade. Laisser cuire 30 à 40 minutes environ.

Dénoyauter les pruneaux. Avec les noyaux préparer une décoction en les mettant cuire 15 minutes dans la bière. Passer en récupérant le jus.

En fin de cuisson du lapin ajouter le jus des noyaux et les pruneaux. Servir sans passer la sauce. Saupoudrer de persil.

Gibelotte de lapin à la bière

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

2 petits lapereaux / 2 dl. d'huile / 50 g. d'échalotes / 100 g. d'oignons / 2 gousses d'ail / 1 bouquet garni / 1/2 lit. de bière rousse / 1/2 lit. de fond blanc / 1 cuillerée de farine (10-12 g.) / 200 g. de pain d'épice / 1 cuillerée de persil haché / Sel, poivre.

Découper les lapereaux. Emincer les échalotes et les oignons. Mettre chauffer l'huile et y faire rissoler les morceaux de lapereaux.

Ajouter les échalotes et les oignons. Les faire suer. Saupoudrer de farine. Assaisonner. Mouiller avec la bière et le fond blanc. Ajouter le bouquet garni et l'ail. Cuire environ 1 heure sur le coin du feu.

10 minutes avant la fin de cuisson ajouter la moitié du pain d'épice coupé en dés.

Dresser dans un plat creux. Décorer avec le reste du pain d'épice. Saupoudrer de persil haché.

Le plat doit être servi avec des pommes fondantes ou des nouilles fraîches.

Poulet aux jets de houblon

Préparation et cuisson : 2 heures.

2 poulets / 150 g. de beurre / 1 dl. de bière / 5 cl. d'eau-de-vie de genièvre / 50 g. de farine.
Marinade : *100 g. d'oignons / 100 g. de carottes / 1 bouquet garni / 10 g. de baies de genièvre / 10 g. de mignonnette / 5 cl. de vinaigre / 1 lit. de vin rouge / 5 cl. d'huile.*
Garniture : *1 kg. de jets de houblon / 1 jus de citron / 100 g. de beurre.*

Eplucher et émincer les oignons et les carottes.

Découper les poulets en morceaux. Les mettre à mariner avec les éléments de la marinade pendant 24 heures environ.

Egoutter les morceaux de poulet. Les faire sauter dans 100 g. de beurre.

D'autre part faire bouillir la marinade, la passer.

Faire chauffer 50 g. de beurre, ajouter la farine, remuer, puis délayer avec la marinade et laisser réduire.

Cuire les jets à l'eau bouillante salée et citronnée, les égoutter, les faire sauter au beurre.

Flamber le poulet au genièvre. Déglacer avec la bière, laisser réduire, ajouter ce fond de cuisson à la sauce.

Dresser sur un plat les morceaux de poulet, les jets autour. Servir la sauce à part.

Saucisses au ragoût de pommes

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

8 saucisses / 200 g. de beurre / 500 g. de pommes / 1,5 kg. de pommes de terre / Persil haché / Sel, poivre / 1 verre de bière.

Peler, laver et émincer les pommes de terre.

Faire chauffer le beurre dans une terrine. Y mettre les pommes de terre.

Eplucher les pommes, les couper en quartiers, enlever le cœur. Les ajouter dans la terrine, assaisonner. Mouiller avec un verre de bière.

Disposer au-dessus les saucisses. Faire cuire au four 40 minutes environ à couvert. Au terme de la cuisson, saupoudrer de persil.

Andouillettes liégeoises

Préparation et cuisson : 40 minutes.

8 andouillettes / 100 g. de beurre / 50 g. d'échalotes / 1 cl. de vin blanc / 5 cl. d'eau-de-vie de genièvre / 1 cuillerée à café de moutarde / 2 dl. de fond de veau lié (préparé avec du concentré du commerce) / Sel / Beurre.

Faire sauter les andouillettes au beurre dans un sautoir (10 minutes). Au terme de la cuisson, ajouter les échalotes hachées, les laisser suer, flamber au genièvre, déglacer au vin blanc. Enlever les andouillettes, les réserver au chaud.

Faire réduire le jus de cuisson. Ajouter le fond de veau lié. Au dernier moment ajouter la moutarde. Monter la sauce au beurre, rectifier l'assaisonnement, ne plus la faire bouillir.

Napper les andouillettes de cette sauce.

Crépinettes au chou rouge

Préparation et cuisson : 1 heure.

1 chou rouge / 1 pomme fruit / 100 g. d'oignons / 200 g. de saindoux / 2 dl. de fond de veau lié (préparé avec du concentré du commerce) / 1 cuillerée à soupe de vinaigre / 8 crépinettes / 1 bouquet garni / 1 gousse d'ail / Sel, poivre.

Laver et éminer le chou. Eliminer le trognon et les côtes.

Peler, épépiner et couper la pomme en tranches.

Eplucher et hacher les oignons.

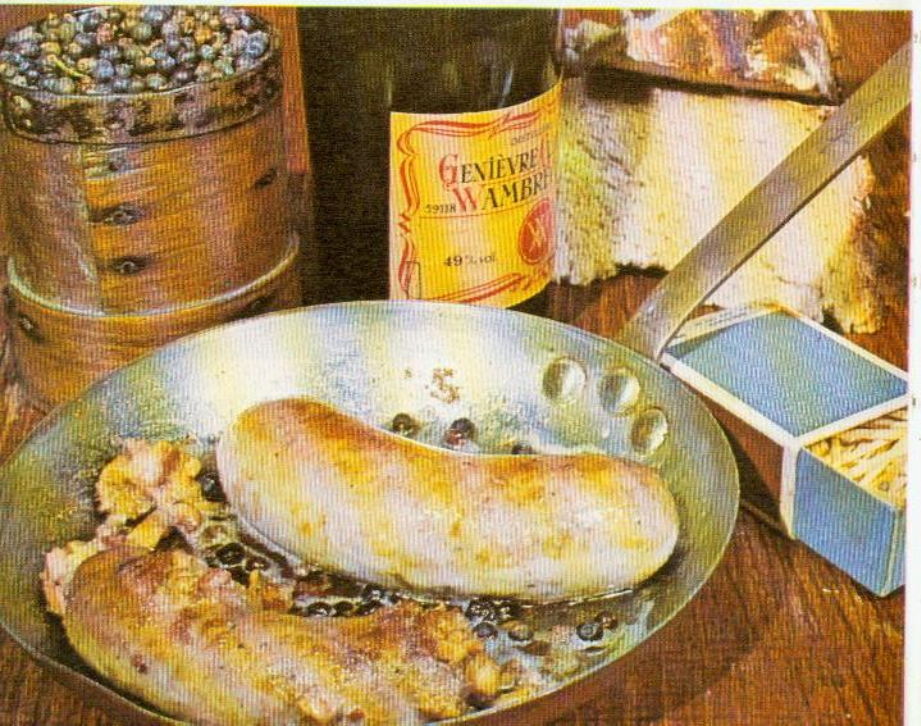
Faire suer les oignons dans 100 g. de saindoux, adjoindre le chou, laisser étuver 20 minutes. Ajouter 1 cuillerée de vinaigre et les tranches de pomme, terminer la cuisson à l'étouffée avec l'ail et le bouquet garni, assaisonner.

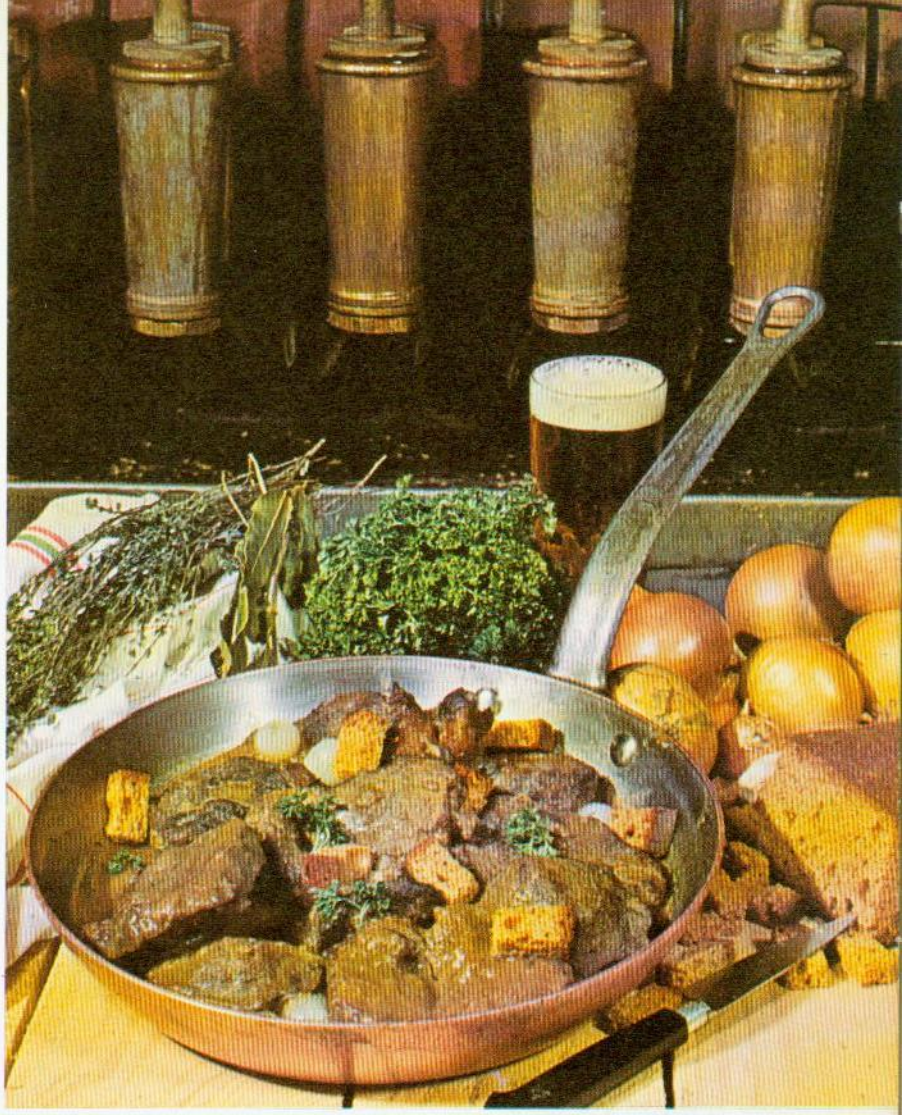
Dans un sautoir, chauffer le reste de saindoux. Y mettre cuire les crépinettes. Après cuisson, déglacer le récipient avec le fond de veau.

Mettre les crépinettes sur le chou et napper de sauce. Laisser encore mijoter le tout 1 à 2 minutes et servir.

Les saucisses aux pommes.

Les andouillettes liégeoises.





Carbonnade flamande

Préparation et cuisson : 2 heures 15 minutes.

1,6 kg. de bœuf (rumsteak) / 100 g. de saindoux / 300 g. d'oignons / 1 cuillerée de cassonade / 1/2 lit. de bière / Fond de veau / 4 tranches de pain d'épices / Sel, poivre / 1 bouquet garni.

Détailler la viande en tranches et la faire revenir dans le saindoux.
Ajouter les oignons coupés en morceaux.
Assaisonner, ajouter la cassonade, les morceaux de pain d'épices, le bouquet garni, mouiller avec la bière de garde et du fond de veau jusqu'à hauteur.
Cuire au four 2 à 3 heures environ à couvert.

+ 25 cl de Vin Blanc Ne pas trop barder.
+ 10 grains de genièvre

Potjevleisch

12 personnes.

Préparation et cuisson : 5 heures.

1 poulet / 1 lapin / 150 g. de poitrine salée en fines tranches / 350 g. de veau / 2 oignons / 200 g. de jeunes carottes / Quelques morceaux de canard (facultatif) / Barde de lard / Couenne de porc / 1 verre à liqueur d'eau-de-vie de genièvre / Thym / Laurier / Sel, poivre / 1/2 lit. de gelée de charcutier.
1 cuillerée de farine et un peu de blanc d'œuf pour luster le couvercle.

Désosser le poulet et le lapin. Emincer les oignons.
Barder une belle terrine en terre et la garnir d'une couche de morceaux de poulet et de lapin.
Recouvrir d'une couche d'oignons émincés finement. Poser dessus les tranches de poitrine salée, la moitié du veau en petits morceaux, le reste des oignons, les carottes coupées en fines lamelles.
Remettre une couche de poulet, de lapin, de veau et éventuellement de morceaux de canard. Bien assaisonner de sel et de poivre. Ajouter un peu de thym et de laurier.
Arroser de genièvre. Recouvrir d'une couenne de porc et mouiller à hauteur avec une bonne gelée de charcutier.
Luter le couvercle avec une pâte faite de farine et de blanc d'œuf. Mettre cuire à four doux au bain-marie pendant 3 à 4 heures.

Variante : Il est possible de réaliser cette recette soit uniquement avec de la volaille, soit avec d'autres viandes.

Le « potjevleisch » est un plat traditionnel remontant très loin, beaucoup de versions sont possibles. Celle-ci est facile à réaliser et donne un très bon résultat. Elle est d'origine dunkerquoise.

Hochepot de queues de bœuf

Préparation et cuisson : 2 heures.

2 queues de bœuf / 4 pieds de porc / 4 oreilles de porc / 4 saucisses / 100 g. de saindoux / 2 oignons / 400 g. de navets / 500 g. de pommes de terre / 1 chou vert / 1 bouquet garni / Persil / Sel, poivre / 1 clou de girofle / 1 lit. de fond de veau clair (préparé avec du concentré du commerce).

Dans un récipient faire revenir les tronçons de queue dans le saindoux. Ajouter pieds et oreilles de porc, les oignons émincés, saler, poivrer, mouiller avec le fond de veau. Terminer en mettant le bouquet garni et le clou de girofle. Laisser cuire 1 heure.
Eplucher, laver et tailler les légumes en jardinière, puis les ajouter à la cuisson (sauf les pommes de terre). 15 minutes avant la fin de la cuisson, adjoindre les pommes de terre et les saucisses.
Pour le dressage, utiliser un grand plat en terre, y disposer les viandes et autour les légumes. Napper du bouillon et saupoudrer de persil. Servir très chaud.

Potée flamande

Préparation et cuisson : 2 heures.

500 g. de poitrine de porc / 1/2 tête de porc / 500 g. de ragoût de mouton / 1 andouille / 500 g. de choux de Bruxelles / 1/2 chou vert / 800 g. de pommes de terre / 1 oignon / 1 clou de girofle / 1/4 de céleri rave / 1 bouquet garni / 2 carottes / 2 navets / 1 botte de poireaux / Sel, poivre.

Eplucher et laver tous les légumes.
Faire blanchir les choux de Bruxelles et le chou dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter.
Dans un grand fait-tout, faire bouillir 2 lit. d'eau. Ajouter la poitrine de porc, la tête de porc, le ragoût de mouton ; écumer.
Après 30 minutes de cuisson, ajouter les légumes (sauf les pommes de terre), le clou de girofle et assaisonner. Laisser cuire encore 45 minutes.
Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.
En fin de cuisson de la potée, adjoindre l'andouille, laisser encore mijoter 10 minutes. Dresser dans un plat de service les viandes tranchées, entourées des légumes, le tout arrosé de jus de cuisson.

On peut servir le bouillon de cuisson sur des croûtons de pain grillés dans une soupière. Présenter ensuite les viandes et les légumes dans un plat de service.

Choux farcis

Préparation et cuisson : 2 heures.

1 beau chou blanc / 80 g. de beurre / 1 lit. de sauce tomate / 1 œuf / 1 kg. de farce fine / 100 g. d'échalotes / 2 cuillerées de fines herbes hachées / Sel, poivre / 4 épices.
Matignon : *100 g. de carottes / 100 g. de gros oignons / 1 branche de céleri / 1 tranche de poitrine salée / 20 g. de beurre.*

Mélanger délicatement la farce fine, les fines herbes, le sel, le poivre, les 4 épices, les échalotes finement hachées et l'œuf.
Défaire le chou, laver et faire blanchir fortement les feuilles de chou laissées entières.
Découper la poitrine salée en dés.
Eplucher les carottes, les gros oignons, le céleri et émincer grossièrement le tout. Faire étuver cette garniture avec un peu de beurre, y ajouter les dés de poitrine.
Garnir les feuilles de chou d'une boulette de farce, reformer de petits choux et les disposer sur la matignon. Mettre à four doux 1/2 heure, puis ajouter la sauce tomate et laisser braiser doucement, en arrosant de temps en temps avec la sauce, ceci pendant 30 minutes environ.
Disposer les choux farcis dans un plat un peu creux, rectifier la consistance et l'assaisonnement de la sauce si nécessaire. Mettre un peu de sauce dans le plat et servir le reste en saucière à part.

Côtelettes aux pommes

Préparation et cuisson : 40 minutes.

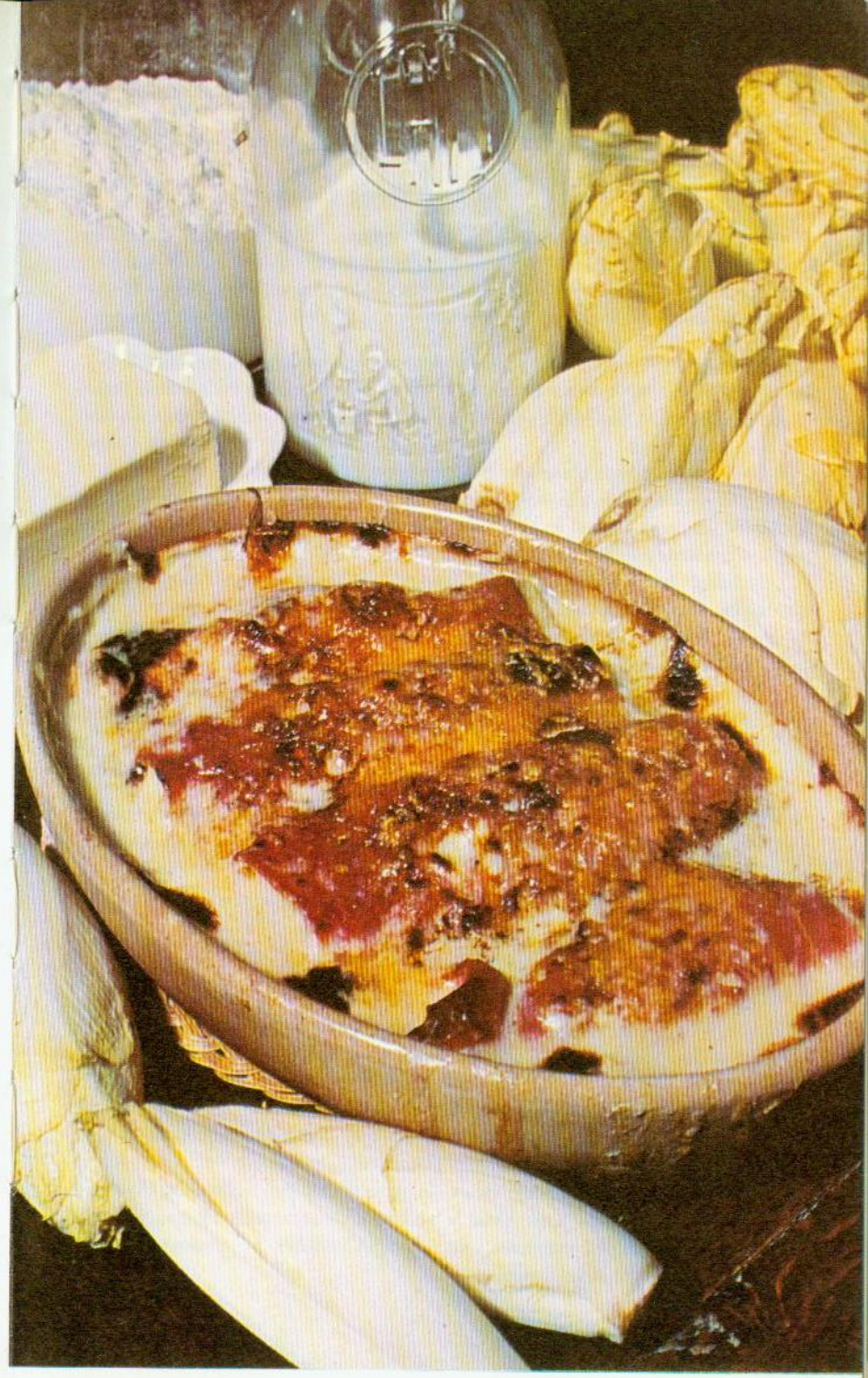
8 côtelettes / 100 g. de saindoux / 1 kg. de pommes de terre / 1 kg. de pommes fruit / 1 pincée de sel / 1 pincée de poivre / 50 g. de farine / 1 cuillerée de persil haché.

Eplucher les pommes fruit et terre. Les couper en morceaux.

Faire chauffer la moitié de la matière grasse, ajouter les pommes et les faire cuire à l'étouffée 30 minutes.

Cuire les côtes de porc dans le reste de saindoux. Au terme de la cuisson, déglacer le récipient de cuisson avec de l'eau.

Disposer les côtes sur les pommes. Napper de sauce, parsemer de persil haché.



Les endives à la bruxelloise.

Endives à la bruxelloise

Préparation et cuisson : 1 heure 45 minutes.

8 tranches de jambon blanc / 8 endives / 1 jus de citron / 2 morceaux de sucre / 120 g. de beurre / 50 g. de farine / 2 dl. de lait / Sel, poivre / Muscade / 100 g. de gruyère râpé / Quelques noisettes de beurre pour faire gratiner.

Nettoyer et laver les endives. Les ranger dans un faitout avec le sel, le sucre, le jus de citron et un peu d'eau. Couvrir et laisser mijoter doucement 30 minutes, puis les verser dans un égouttoir en récupérant le jus.

Passer les endives dans un beurre blond (50 g.).

Préparer un roux blanc. Faire fondre 50 g. de beurre, y mélanger la farine, délayer avec le lait et le jus de cuisson des endives. Laisser cuire doucement 10 minutes.

Enrouler les endives dans 1 tranche de jambon. Disposer les roulades dans un plat à feu bien beurré (avec le reste). Verser dessus la sauce. Saupoudrer de gruyère, parsemer de noisettes de beurre.

Enfourner pendant 15 à 20 minutes, pour gratiner.

Endives au gratin

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

1 kg. d'endives / 1 citron / 20 g. de beurre / 10 g. de sucre semoule / Sel, poivre / Muscade / 1/2 lit. de lait / 80 g. de beurre / 80 g. de farine / 1 cuillerée de crème fraîche / 200 g. de gruyère ou parmesan râpé.

Nettoyer et laver les endives. Les ranger dans une cocotte en fonte, y ajouter un peu d'eau, le sel, le sucre, le jus de citron. Couvrir et laisser cuire doucement, sur le coin du feu, pendant 45 minutes environ.

Préparer un roux blanc avec 80 g. de beurre et autant de farine. Incorporer le lait et le jus de cuisson des endives pour obtenir un velouté. Laisser cuire 10 minutes à douce ébullition.

Disposer les endives égouttées dans un plat à gratin bien beurré (avec les 20 g). Les napper avec le velouté, saupoudrer de gruyère ou de parmesan râpé. Arroser de crème fraîche et passer à four moyennement chaud 15 minutes.

Petits légumes à la bière de garde

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

1/2 céleri-rave / 1/2 chou-fleur / 200 g. de mousserons / 100 g. d'oignons / 50 g. d'échalotes / 3 tomates / 1 petite bouteille de bière de garde / 1 dl. d'eau-de-vie de genièvre / 1 dl. de vin blanc / 1 dl. d'huile / 10 g. de baies de genièvre / 1 cuillerée de persil haché / Sel, poivre.

Préparer les légumes. Séparer le chou-fleur en bouquets, les laver à l'eau vinaigrée. Peler, laver et émincer le céleri. Ebouillanter et peler les tomates, les épépiner, les tailler en dés. Hacher les oignons et les échalotes, les faire suer à l'huile.

Laver les mousserons.

Marquer la cuisson des légumes, flamber au genièvre, ajouter vin blanc, bière, tomate, sel, poivre, baies.

Adjoindre les légumes et les cuire.

Servir tiède, parsemé de persil.

Rosés du Nord farcis

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

8 gros champignons rosés / 1,5 kg. d'épinards / 300 g. d'oseille / 100 g. d'échalotes / 100 g. de beurre / 1 dl. de crème / 100 g. de gruyère râpé / 100 g. de mie de pain / Sel, poivre.

Equeuter oseille et épinards. Faire blanchir les épinards à l'eau bouillante salée. Ciseler et faire étuver l'oseille dans le beurre 10 minutes.

Hacher les queues de champignons et les échalotes et les ajouter à l'oseille. Après 2 à 3 minutes, y mélanger les épinards. Laisser mijoter quelques minutes.

Précuire les têtes de champignons au beurre.

Ajouter la crème dans la préparation aux légumes. Assaisonner.

Farcir les têtes de champignons avec le mélange de légumes.

Saupoudrer de mie de pain et de gruyère.

Faire gratiner 5 minutes.

Purée de betteraves rouges

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

1 kg. de betteraves rouges / 100 g. de beurre / 4 jaunes d'œufs / 1 kg. de pommes de terre / 100 g. de gros sel / Sel fin et poivre.

Laver et brosser de belles pommes de terre, les mettre cuire au four sur un lit de gros sel.

Laver et cuire à la vapeur les betteraves rouges. Les éplucher et les passer au tamis.

Couper les pommes de terre en deux, les évider, passer la pulpe des pommes de terre encore chaudes au tamis.

Mélanger délicatement les betteraves et les pommes de terre, ajouter les jaunes d'œufs, le beurre et l'assaisonnement. Fourrer à l'aide d'une poche et d'une grosse douille cannelée les demi-pelures évidées.

Servir bien chaud en accompagnement de plats de gibiers.

On peut également utiliser cette purée en garniture sur les bords de plat de viandes ou de légumes.

Terrine de légumes

Préparation et cuisson : 2 heures 30 minutes.

200 g. de beurre / 1/4 de chou vert / 200 g. de haricots verts / 1 dl. de crème fraîche / 4 blancs d'œufs / 1 petite courgette / 2 tomates / 100 g. d'échalotes hachées / 300 g. d'épinards / 1 petite aubergine / 1 poivron / 200 g. de carottes / 200 g. de céleri / 200 g. de champignons / 200 g. de navets / 1 gousse d'ail hachée / 1 bouquet garni / Sel, poivre.

Eplucher et laver les légumes. Hacher les échalotes. Hacher les champignons crus et les faire revenir avec du beurre et les échalotes.

Blanchir les épinards dans de l'eau bouillante salée, les égoutter. Procéder de même avec les haricots verts.

Concasser les tomates ébouillantées, pelées et épépinées.

Mettre cuire le céleri en morceaux dans un peu d'eau salée, l'égoutter. Le réduire en purée. Y incorporer la crème, puis les blancs d'œufs montés en neige.

Tailler les carottes en bâtonnets.

Couper les navets en lamelles. Les précuire légèrement dans de l'eau bouillante salée.

Faire blanchir fortement l'aubergine coupée en deux. La farcir avec le poivron coupé en fines lamelles.

Faire blanchir la courgette et la farcir de tomates concassées.

Faire cuire les feuilles de chou à l'eau bouillante salée, les égoutter et les essorer.

Garnir de légumes, en respectant les couleurs, une terrine beurrée. Poivrer entre les couches ; parsemer d'ail haché. Poser dessus le bouquet garni.

Faire cuire au four au bain-marie 1 heure environ.

Démouler et napper de beurre fondu.

Betteraves rouges au gratin

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

500 g. de betteraves rouges / 100 g. de pruneaux / 2 endives / 1/2 lit. de lait / 150 g. de beurre / 30 g. de farine / 100 g. de gruyère / Sel, poivre.

Disposer les betteraves rouges lavées dans un poêlon en terre ou dans du papier alu. Les mettre cuire au four 1 heure, puis les peler.

Laver et émincer les endives.

Dénoyauter les pruneaux.

Faire étuver les betteraves coupées en rondelles dans 1/3 du beurre. Faire aussi étuver les endives dans 50 g. de beurre.

Mettre fondre le reste de beurre, y incorporer la farine et délayer avec le lait en tournant sans cesse. Saler et poivrer.

Dans un moule à gratin beurré, disposer les rondelles de betteraves, recouvrir d'endives et de pruneaux. Napper de sauce béchamel, parsemer de gruyère râpé.

Laisser gratiner à four chaud pendant 20 minutes.

Lait battu aux macaroni

Préparation et cuisson : 30 minutes.

1,5 lit. de lait battu / 20 g. de fécule / 100 g. de cassonade / 250 g. de macaroni / 50 g. de beurre.

Cuire les macaroni à l'eau bouillante salée, les réserver.

Cuire le lait battu.

Délayer la fécule avec le lait. Sucrer légèrement.

Porter lentement le lait à ébullition, 10 minutes, en remuant avec une spatule.

Disposer les macaroni dans une soupière. Verser dessus le lait chaud.

Saupoudrer du reste de cassonade et de noix de beurre.

Peut être servi en même temps que « le pain perdu ».

Nouilles aux laitances

Préparation et cuisson : 40 minutes.

400 g. de nouilles plates / 1 cuillerée d'huile / 400 g. de laitances / 4 filets d'anchois / 100 g. de thon / 10 g. de baies de genièvre / 2 tomates / Persil haché / 50 g. d'échalotes / Sel, poivre / 50 g. de saindoux / 2 cl. d'eau-de-vie de genièvre / 2 dl. de fond de veau (préparé avec du concentré du commerce).

Mettre cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée et 1 cuillerée d'huile. Les égoutter.

Ebouillanter les tomates, les peler, les épépiner et les concasser.

Chauffer 50 g. de saindoux, y faire suer les échalotes hachées, adjoindre les anchois coupés, le concassé de tomates et faire étuver le tout.

Flamber au genièvre, mouiller au fond de veau, assaisonner et mettre les baies. Laisser cuire 10 minutes environ.

Emietter le thon.

Couper les laitances en gros dés, les faire sauter au saindoux et les ajouter à la sauce, ainsi que le thon, chauffer 5 minutes. Mélanger les pâtes avec la sauce, servir très chaud saupoudré de persil.

On peut ajouter un peu de fromage râpé aux nouilles avant de servir ce plat.

Blanc-manger aux groseilles

Préparation et cuisson : 1 heure.

1 kg. de groseilles égrappées bien mûres / 1/2 lit. d'eau / 100 g. de sucre candi / 2 cuillerées à potage de poudre à flan (en sachet dans le commerce) / 5 cl. de lait.

Faire cuire de belles groseilles bien mûres dans 1/2 lit. d'eau, ajouter le sucre candi.

Mixer le tout et passer dans un linge. Remettre à cuire le jus obtenu.

Dans une terrine, délayer la poudre à flan avec le lait froid. Verser ce mélange dans le jus en fouettant, laisser bouillir 2 minutes.

Verser dans de petits bols en terre, puis mettre à refroidir sur la glace et servir bien frais.

Crème de rhubarbe

Préparation et cuisson : 1 heure.

1,5 kg. de rhubarbe / 800 g. de sucre semoule / 1 zeste de citron / Cannelle.
Crème : *1/2 lit. de lait / 120 g. de sucre / 25 g. de farine / 25 g. de maïzena / 1/2 gousse de vanille / 3 jaunes d'œufs.*

Eplucher la rhubarbe, la couper en petits morceaux. Ajouter le zeste de citron, de la cannelle et mettre sur le feu avec le sucre et un peu d'eau. Cuire doucement en couvrant.

Faire bouillir le lait avec la 1/2 gousse de vanille. Mélanger le sucre, les jaunes d'œufs, la farine et la maïzena. Délayer en tournant avec le lait bouillant.

Porter sur le feu et amener à ébullition en remuant sans cesse. Laisser 2 minutes sur feu très doux, puis retirer du feu et ôter la vanille.

Découvrir la rhubarbe à mi-cuisson et laisser réduire le jus.

En fin de cuisson de la rhubarbe, la mélanger délicatement avec la crème. Réserver dans une coupe et servir bien frais.

Les crêpes à la bière.

Les gaufres.

Grosses crêpes à la bière (Couquebaques de c'Nord)

Préparation et cuisson : 30 minutes.

250 g. de farine / 3 œufs / 60 g. de sucre semoule / 1/2 lit. de bière blonde / 1 pincée de sel / Un peu de rhum / 80 g. de beurre / Cassonade / Marmelade de mûres / Gelée de groseilles / Miel, etc.

Dans une terrine, mettre la farine, les œufs, le sucre, le sel, un peu de bière et le rhum. Mélanger au fouet pour obtenir un pâte bien lisse, puis ajouter le reste de bière pour rendre le mélange onctueux.

Ajouter un bon morceau de beurre fondu et laisser reposer (pour obtenir une toute petite fermentation due à la bière).

Dans une poêle, faire chauffer le beurre. Y déposer la pâte par petites quantités et réaliser des crêpes suffisamment épaisses pour pouvoir les faire sauter.

Les garnir à volonté de miel, gelée de groseilles, marmelade de mûres, etc., ou bien les saupoudrer de cassonade.

Il était de tradition dans le Nord, de graisser les poêles avec une couenne de porc fraîche.

Gaufres à la cassonade

Préparation et cuisson : 45 minutes.

500 g. de beurre / 50 g. de sucre / 500 g. de farine / 2 dl. de crème fraîche / 8 œufs / 10 g. de levure fraîche / 5 cl. de lait.
Pour servir : *100 g. de cassonade blonde ou brune.*

Délayer la levure dans un peu de lait tiède.

Faire fondre le beurre, ajouter le sucre et la crème fraîche et bien travailler l'ensemble pour obtenir un mélange lisse. Ajouter les jaunes d'œufs, puis la levure et la farine.

Monter les blancs en neige et les incorporer doucement à la pâte. Laisser lever 1 heure environ dans un endroit tiède.

Cuire dans un gaufrier bien graissé sur un feu assez vif environ 3 minutes de chaque côté. Les retirer avec une pointe de couteau. En refroidissant elles deviennent croquantes.

Servir ces gaufres avec de la cassonade blonde ou brune.

Dans les foires ou les « ducasses » on les sert tièdes avec de la crème chantilly.

Beignets de roses

Préparation et cuisson : 40 minutes.

Pâte à beignets : *500 g. de farine / 4 œufs / 3 cuillerées à soupe de sucre / 2 à 3 dl. de lait / 25 g. de beurre fondu / Sel.*
Pétales de roses à volonté.
1 lit. d'huile pour frire les beignets / Sucre glace pour saupoudrer.

Au petit matin, cueillir de belles roses encore couvertes de rosée. Les laver à l'eau froide et les réserver dans un bol.

Faire une pâte à beignets un peu ferme avec les divers ingrédients et la laisser reposer 1 heure. Y plonger les pétales de rose.

Cuire ces petits beignets dans de l'huile bien chaude. Les éponger sur un torchon et les dresser sur du papier dentelle.

Saupoudrer les beignets de sucre glace et les servir bien chauds.

Il est important de servir immédiatement les beignets pour qu'ils soient bien soufflés et il est tout aussi important de ne pas trop les cuire, car dans ce cas les pétales perdraient leur couleur.

Pognes du Nord

Préparation et cuisson : 1 heure.

250 g. de beurre / 250 g. de levain / 250 g. de sucre / 6 œufs / 1 petit verre d'eau-de-vie / 1 verre d'eau de fleurs d'oranger / 1 zeste de citron / 1 kg. de farine / 1 jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau pour dorer.

Pétrir le levain avec le beurre pour obtenir une pâte bien lisse. Ajouter les œufs et les arômes (alcool, zeste blanchi préalablement, eau de fleurs d'oranger) puis peu à peu la farine ; il faut obtenir une pâte de la consistance de la pâte à pain.

Y incorporer le sucre et la travailler à nouveau.

Battre cette pâte comme une pâte à brioche pendant un bon 1/4 d'heure.

Laisser lever au tiède pendant 1 heure. En faire des petites boules, les laisser lever à nouveau sur une plaque beurrée, les dorer à l'œuf, mettre cuire à four assez chaud. 10 minutes de cuisson suffisent généralement.

On peut également faire frire ces petites boules de pâte dans la grande friture Les rouler ensuite dans du sucre semoule ou cristallisé.

La tarte aux pruneaux.

Gâteaux à la citrouille

Préparation et cuisson : 1 heure.

300 g. de citrouille / 1/4 lit. de lait / 10 œufs / 300 g. de sucre semoule / 500 g. de farine / 1,5 lit. de lait / 15 morceaux de sucre pour le caramel.

Faire cuire la citrouille pelée, épépinée, coupée en morceaux dans 1/4 lit. de lait.

Délayer les œufs entiers battus en omelette, le sucre et la farine, le tout bien mélangé en une pâte lisse, avec le lait tiède. Chauffer sans faire bouillir.

Préparer un caramel blond avec le sucre en morceaux. En chemiser des moules ronds.

Mélanger l'appareil et la citrouille et verser le mélange dans les moules chemisés au caramel.

Cuire à four moyen, puis laisser refroidir (si possible 1 nuit), le lendemain démouler les gâteaux.

Il est possible d'accompagner ces gâteaux de citrouille d'une crème anglaise bien onctueuse.

Tarte aux pruneaux

Préparation et cuisson : 1 heure.

300 g. de pâte à brioche.
Crème pâtissière : *1/2 lit. de lait / 125 g. de sucre semoule / 5 jaunes d'œufs / 60 g. de farine ou maïzena.*
250 g. de pruneaux / 50 g. de cassonade.

Ebouillanter et dénoyauter les pruneaux.

Garnir une tourtière bien beurrée avec une abaisse de pâte à brioche.

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre, travailler dans une terrine les jaunes, le reste du sucre et quelques gouttes de vanille, ajouter la farine, verser dessus le lait bouillant, bien mélanger et porter le tout à ébullition 2 ou 3 minutes. Laisser refroidir.

Répartir cette préparation sur le fond de pâte et saupoudrer le dessus d'un peu de sucre glace pour éviter la formation d'une croûte. Y ranger les pruneaux.

Garnir le dessus de bandelettes de pâte à brioche pour former des losanges.

Saupoudrer de cassonade et mettre en cuisson à 200° pendant 15 à 20 minutes.

Cette tarte se mange tiède ou froide.

Tarte à la rhubarbe

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

Pâte sablée : *250 g. de farine / 125 g. de beurre / 50 g. de sucre / 1 œuf entier + 2 jaunes.*
Garniture : *750 g. de rhubarbe / 100 g. de sucre semoule / 10 biscuits à la cuillère.*
1 jaune d'œuf pour dorer / 1 verre à liqueur de rhum, cointreau ou grand marnier.

Travailler ensemble la farine, le beurre, le sucre, l'œuf entier et les jaunes. Pétrir le tout et laisser reposer 30 minutes.

Pendant ce temps éplucher la rhubarbe et la tailler en rondelles, puis la blanchir fortement dans de l'eau bouillante et l'égoutter.

Foncer une tourtière avec les 3/4 de la pâte. Y étendre une couche de rhubarbe, saupoudrer de sucre et émietter dessus quelques biscuits à la cuillère. Mettre le reste de rhubarbe, sucrer à nouveau, arroser d'un peu de liqueur.

Recouvrir avec le reste de pâte.

Dorer le dessus à l'œuf et décorer avec une fourchette (losanges, triangles, etc.).

Cuire à four bien chaud, et manger tiède.

La tarte aux « croque-poux »

Préparation et cuisson : 50 minutes.

Pâte brisée : *200 g. de farine / 100 g. de beurre / 1 cuillerée de sucre / 1 pincée de sel / 1 jaune d'œuf / Eau.*
300 g. de groseilles à maquereau (croque-poux) / 500 g. de pommes / 150 g. de sucre / 1 citron / 30 g. de beurre / 2 cuillerées de cassonade (brune).
Sirop : *3 dl. d'eau / 150 g. de sucre / 1 gousse de vanille.*

Faire la pâte.

Laver et couper les pommes en morceaux. Les faire cuire avec le jus de citron, le sucre et les passer au moulin.

Laver et ébouillanter les groseilles dans le sirop parfumé.

Abaisser la pâte et en foncer une tourtière. Y répartir la compote de pommes, puis les groseilles.

Saupoudrer de cassonade.

Cuire au four 20 à 25 minutes environ.

Gâteau de pommes de terre

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

500 g. de pommes de terre / 300 g. de sucre en poudre / 8 œufs / 80 g. de beurre fermier + 30 g. pour les moules / 150 g. d'amandes hachées ou effilées.

Laver les pommes de terre. Les faire cuire au four sur un lit de gros sel.

Lorsqu'elles sont cuites, les couper en deux et récupérer la pulpe avec une cuillère. Travailler la pulpe à la fourchette en y incorporant le beurre.

Ajouter les jaunes d'œufs, les amandes légèrement grillées et le sucre.

Monter les blancs en neige et les mélanger délicatement à la préparation de pommes de terre.

Verser dans des moules beurrés grassement, et mettre cuire à four doux.

Servir tiède.

On peut faire accompagner ce gâteau de confiture ou de gelée diluée avec un peu d'eau. Chauffer ce nappage pour qu'il devienne bien lisse.

Le gâteau de pommes de terre est une très vieille recette des campagnes de Picardie.

Craquelin du Nord

Préparation et cuisson : 1 heure 50 minutes.

Pâte à brioche : *250 g. de farine / 200 g. de beurre / 5 g. de levure de boulanger / 10 g. de sucre semoule / 3 œufs / 1/2 dl. de lait tiède. 40 g. de sucre en grains / 1 œuf pour la dorure.*

Dans une terrine ou sur une table bien propre, travailler la farine avec le lait tiède dans lequel on a dilué la levure, ajouter le sucre semoule, le sel fin et les 3 œufs entiers battus.

Bien travailler cette pâte pour la rendre lisse et élastique.

Ajouter ensuite le beurre en pommade et retravailler cette pâte pendant 10 minutes.

La laisser pousser sous un torchon pendant 1 heure dans un endroit tiède. Pendant cette heure la retravailler deux ou trois fois pour lui donner de l'élasticité. Y incorporer ensuite 30 g. de sucre en grains.

Cuisson 10 minutes à 200° puis 20 minutes à 160°. Laisser refroidir sur une grille.

Cramiks

Préparation et cuisson : 1 heure 10 minutes.

1 kg. de pâte à brioche / 100 g. de raisins de corinthe (facultatif) / 100 g. de sucre candi / 50 g. de sucre en grains.

Travailler la pâte à brioche avec les raisins secs et le sucre candi concassé grossièrement.

Rouler cette pâte bien serrée et la mettre à pousser 30 minutes dans un endroit tiède après avoir enduit le dessus d'œuf battu.

Enduire à nouveau avec l'œuf battu et disposer dessus le sucre en grains.

Enfourner à 200° pendant 10 minutes et finir 30 minutes à 160°. Laisser refroidir sur grille.

Peut se manger nature ou avec miel, confiture, cassonade, etc.

Crakinoskis à la rhubarbe

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Pâte à quatre-quarts : *4 œufs / Leur poids de sucre semoule / Leur poids de beurre / Leur poids de farine.*
Garniture : *500 g. de rhubarbe / 80 g. de sucre / Quelques noisettes de beurre.*

Malaxer le beurre en crème, ajouter le sucre, les œufs l'un après l'autre, puis la farine. Mélanger délicatement tous ces éléments pour obtenir une pâte bien lisse. Laisser reposer celle-ci pendant 1/4 d'heure.

Pendant ce temps éplucher la rhubarbe et la couper en petits dés.

Garnir des moules bien beurrés avec la pâte. Disposer dessus la rhubarbe et sucrer largement, ajouter quelques noisettes de beurre et cuire à four chaud 45 minutes.

Ces crakinoskis peuvent se manger tièdes ou froids.

Gâteau d'Artois

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

200 g. de sucre semoule / 2 jaunes d'œufs / 1 cuillerée d'eau / 1 cuillerée d'eau de fleurs d'oranger / 60 g. de fécule de pommes de terre / 4 blancs d'œufs / 60 g. de farine.

Travailler étroitement dans une terrine, avec une spatule, les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter l'eau et l'eau de fleurs d'oranger, puis la fécule.

Monter les blancs en neige et les mélanger délicatement à l'appareil.

Saupoudrer de farine, mélanger délicatement et verser dans des moules bien chemisés de beurre et de farine.

Cuire à four très chaud en recouvrant d'un couvercle ou d'un papier alu. La cuisson est identique à celle des génoises.

Au démoulage, marquer le gâteau avec un fer rouge (carrés, losanges, etc.).

Les nieulles

Préparation et cuisson : 1 heure 30 minutes.

Les nieulles sont des gâteaux traditionnels, il est habituel de les jeter du beffroi d'Armentières une fois par an
« C'est la fête des nieulles ».

200 g. de sucre semoule / 1 kg. de farine / 400 g. de beurre 1/2 sel / 2,5 dl. de lait entier / 4 jaunes d'œufs.

Mettre en fontaine la farine tamisée.

Ajouter le beurre demi-sel ramolli.

Travailler délicatement ces deux ingrédients puis y ajouter le sucre, les jaunes d'œufs et le lait tiède.

Travailler le tout pour obtenir une pâte bien lisse. Laisser reposer 30 minutes sous un torchon.

Abaisser sur 1/2 cm et détailler des ronds plus ou moins réguliers.

Cuire à four doux 20 minutes.

Sablés des Flandres

Préparation et cuisson : 1 heure 15 minutes.

100 g. de beurre / 120 g. de sucre glace / 4 jaunes d'œufs / 250 g. de farine / 1 pincée de sel / Sucre cristallisé / Quelques cerises confites.

Faire une pâte bien lisse en travaillant le beurre avec le sucre, les jaunes d'œufs et le sel. Ajouter la farine en mélangeant bien.

Former un rouleau avec cette pâte et la rouler dans du sucre cristallisé.

Mettre au réfrigérateur pour durcir.

Chemiser des plaques à pâtisserie avec du beurre et de la farine.

Détailler la pâte en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur et les disposer peu serrées sur les plaques. Décorer d'un morceau de cerise confite, et cuire à four moyen (180°).

La cuisson est terminée lorsque les bords des biscuits sont bien dorés. Laisser refroidir sur une grille.

A chaud les sablés sont fragiles à manipuler.

Pain d'épice et frites en pâte d'amandes.

Croquignoles

Préparation et cuisson : 1 heure.

250 g. de sucre / 4 blancs d'œufs / 250 g. de farine / 1 blanc d'œuf pour badigeonner.

Dans une bassine ou une terrine, battre les blancs d'œufs en neige. Incorporer petit à petit le sucre. Lorsque la meringue est bien ferme, y ajouter la farine tamisée. Laisser reposer dans un endroit tiède.

Pendant ce temps beurrer et fariner des plaques à pâtisserie.

Y laisser tomber à la cuillère, l'appareil préalablement réalisé ; cela se présente sous forme de gros palets.

Cuire à four doux et pendant la cuisson badigeonner ces croquignoles avec un pinceau trempé dans du blanc d'œuf battu.

Laisser refroidir et servir comme des petits fours.

Le pain d'épice

Préparation et cuisson : 1 heure 20 minutes.

125 g. de miel / 150 g. d'eau / 125 g. de sucre fruit / 1 g. de sel / 1/2 dl. de rhum / 6 g. de bicarbonate de soude / Cannelle / 5 g. d'anis vert en poudre / 250 g. de farine.
Facultatif : *Amandes / Zestes d'orange et de citron / Sucre en grains / Pistaches / etc.*

Faire bouillir le miel, l'eau, le sucre, le sel, le rhum, le bicarbonate, la cannelle, l'anis vert.

Hors du feu, y ajouter la farine. Bien mélanger.

Ajouter éventuellement des amandes, des zestes d'orange et de citron émincés, du sucre en grains, des pistaches.

Couler ce mélange dans un moule grassement beurré et cuire à four moyen 1 heure environ.

Frites en pâte d'amandes

Préparation et cuisson : 1 heure.

Prendre de la bonne pâte d'amandes et la travailler fermement pour la ramollir.

Ajouter un peu de parfum (genièvre, rhum, vanille, etc.).

Abaisser cette pâte d'amandes sur un peu de sucre glace (pour éviter qu'elle colle) à 1 cm d'épaisseur.

Détailler des frites de 1 cm de côté sur 5 à 7 cm de longueur.

Les teinter dans de l'extrait de café et du colorant jaune d'œuf.

Mettre au frais pour donner à la pâte d'amandes une bonne consistance.

Faire des petits cornets en papier. Y disposer les « frites ».

Dresser sur des petits buffets ou pour les fêtes, etc.

Toffe ou Tôt fait

Préparation et cuisson : 15 minutes.

250 g. de cassonade brune / 125 g. de beurre.

Faire fondre le beurre et ajouter le sucre. Laisser cuire en mélangeant délicatement.

Pour vérifier si le bonbon est cuit à point, faire tomber une goutte dans un verre d'eau, elle doit durcir et tomber au fond.

Lorsque la cuisson est terminée, verser la pâte sur un marbre huilé et détailler de suite.

Berlingots au miel

Préparation et cuisson : 40 minutes.

1,5 kg. de miel bien parfumé / 1/2 lit. d'eau / 3 jus de citrons / Quelques gouttes d'extrait de vanille.

Faire fondre le miel dans l'eau tout en chauffant. Ajouter le jus de citron et quelques gouttes de vanille. Cuire au petit boulé sur feu doux en prenant soin de bien écumer pendant la cuisson.

En fin de cuisson, verser le mélange sur un marbre légèrement huilé. Etirer en tous sens cette sorte de pâte. La couper en bâtons, l'allonger encore et finalement la couper en petits morceaux.

Si la masse refroidit trop vite, la travailler à la porte du four.

Kalangas au glucose

Préparation et cuisson : 30 minutes.

500 g. de chocolat / 5 cuillerées à soupe de lait / 1 verre de crème fraîche double / 250 g. de sucre fruits / 2 cuillerées de glucose / 1 noix de beurre.

Mettre fondre le chocolat dans un peu de lait, y ajouter la crème et le sucre. Faire cuire quelques secondes.

Lorsque le mélange est bien lisse, ajouter hors du feu le glucose et une noix de beurre.

Remettre sur le feu, laisser mijoter doucement en remuant. Quant le bonbon est cuit à point (lorsque une goutte jetée dans un verre d'eau tombe au fond et durcit), verser sur un marbre légèrement huilé, et détailler selon la forme désirée.

Confiture de noix

Préparation et cuisson : 2 heures 30 minutes.

2 kg. de noix fraîches.
Sirop : *500 g. de sucre / 500 g. de miel / 2 zestes d'oranges finement prelévés / Quelques gouttes d'extrait de vanille.*

Prendre de petites noix vertes et tendres, les peler légèrement et les piquer avec une pointe de couteau ou une aiguille à tricoter, les mettre à dégorger dans l'eau froide pendant neuf jours en changeant l'eau deux fois par jour.

Au terme de ces neuf jours, les faire blanchir à l'eau bouillante et les égoutter fortement.

Préparer un sirop avec le sucre, le miel, les zestes d'oranges, quelques gouttes de vanille et 1 lit. d'eau. Laisser cuire ce sirop 1/2 heure, puis y ajouter les noix, continuer encore la cuisson 40 minutes environ. Mettre en pots comme les autres confitures.

Gelée de tomate à la groseille

Préparation et cuisson : 1 heure.

4 kg. de tomates bien mûres / 1 lit. de jus de groseilles rouges.
Sirop : *1 kg. de sucre / 1/4 lit. d'eau / 1 sachet de sucre vanillé.*

Laver les tomates. Les passer au tamis avec un pilon. Mettre la purée obtenue dans une bassine à confiture sur le feu. Laisser cuire 5 minutes et passer au linge fin en récupérant le jus.

Faire fondre le sucre et le sucre vanillé dans l'eau et cuire au cassé.

Lorsque le sirop est prêt, y ajouter les jus de tomates et de groseilles, mélanger délicatement et laisser mijoter doucement. Cuire comme une confiture, bien écumer et verser en pots bien propres. Recouvrir à froid.

Confiture de carottes

Préparation et cuisson : 5 à 6 heures.

1 kg. de carottes nouvelles / 1,5 kg. de sucre semoule ou sucre fruits / 5 citrons (jus et zestes).

Choisir de belles petites carottes sans cœur, les laver, les gratter un peu et les couper en fines rondelles.

Dans une bassine à confiture, alterner une couche de carottes, une couche de sucre avec les zestes, et continuer ainsi avec tous les ingrédients. Ajouter le jus des citrons et mouiller avec de l'eau froide à hauteur.

Cuire à couvert, très doucement, pendant 4 à 5 heures.

En fin de cuisson verser dans des pots et laisser refroidir avant de couvrir.

Ecorces d'orange confites

Préparation et cuisson : 45 minutes.

12 écorces d'orange / Leur poids en sucre / 1 verre d'eau.
Sucre semoule pour enrober.

Lever les écorces de belles oranges. Les laver soigneusement, puis les peser. Les faire blanchir fortement, départ à l'eau froide, les égoutter et les éponger dans un torchon.

Prendre le même poids de sucre, ajouter 1 verre d'eau et faire un sirop. Y plonger les écorces coupées en quartiers, mélanger de temps en temps avec une fourchette.

Pour atteindre la fin de la cuisson, il faut attendre que tout le sirop soit absorbé par les écorces. A ce moment rouler ces écorces dans du sucre semoule. Les déposer sur un plat et les laisser sécher quelques heures.

TABLE DES RECETTES

	Pages
Soupe à la bière	4
Soupe de crevettes	4
Soupe de crevettes (variante)	6
Soupe flamande	6
Soupe aux moules de Boulogne	7
Potage au potiron	7
Chicons à la salade frisée	8
Salade d'endives aux moules	8
Salade de pommes de terre chaudes	8
Salade de chicons (endives) aux croûtons	9
Paupiettes de roll-mops	10
Filets de harengs à la chalutière	10
Langues et joues de morue « vinaigrette »	11
Pâté de poissons du Nord	11
Terrine de poissons des mers du Nord	14
Pâté de foie aux pruneaux	15
Galantine de lapin de Flandres aux pruneaux	15
Terrine de lapereau	16
Talmouses au vieux Lille	17
Goyère au maroilles	18
Flamiche au maroilles	18
Flamiche aux endives	19
Flamiche à la citrouille	19
Tarte aux poireaux	21
Feuilleté flamand	22
Beignets de laitances	22
Ficelles picardes	23
Pain perdu	23
Oeufs pochés des brasseurs	24
Oeufs cocotte aux perce-pierres	24
Oeufs brouillés aux harengs saurs	24
Soufflé au potiron	26
Omelettes au potiron	26
Ragoût de poissons de la mer du Nord	27
Maquereaux Cap Gris Nez	27
Sauret grillé sauce crème	30
Anguilles au vert	30
Carbonnade de poissons	31
Haddock à la crème double	31
Salmis de faisan	32
Lapin aux pruneaux	33
Gibelotte de lapin à la bière	34
Poulet aux jets de houblon	34
Saucisses au ragoût de pommes	35
Andouillettes liégeoises	35
Crépinettes au chou rouge	35
Carbonnade flamande	37
Potjevleisch	38
Hochepot de queues de bœuf	38
Potée flamande	39
Choux farcis	39
Côtelettes aux pommes	40
Endives à la bruxelloise	42
Endives au gratin	42
Petits légumes à la bière de garde	43
Terrine de légumes	43
Purée de betteraves rouges	44
Terrine de légumes	45
Betteraves rouges au gratin	45
Lait battu aux macaroni	46
Nouilles aux laitances	46
Blanc-manger aux groseilles	47
Crème de rhubarbe	47
Grosses crêpes à la bière	50
Gaufres à la cassonade	50
Beignets de roses	51
Pognes du Nord	51
Gâteau à la citrouille	53
Tarte à la rhubarbe	54
Tarte aux pruneaux	54
La tarte aux « croque-poux »	55
Gâteau de pommes de terre	55
Craquelin du Nord	56
Cramiks	57
Crakinoskis à la rhubarbe	58
Gâteau d'Artois	58
Les nieulles	59
Sablés des Flandres	59
Croquignoles	61
Le pain d'épices	61
Frites en pâte d'amandes	61
Toffe ou Tôt fait	62
Berlingots au miel	62
Kalangas au glucose	62
Confiture de noix	63
Gelée de tomate à la groseille	63
Confiture de carottes	63
Ecorces d'orange confites	64
Fromages des Flandres affinés	rab. couv. arr.
Sirop d'Orgeat	rab. couv. arr.

Fromages des Flandres affinés

Préparation : 15 minutes.

1/2 maroilles / 1 vieux Lille / 1 boule de mimolette / 1/4 de mont des cats / 1 petite bouteille de bière brune / 1 petite bouteille de bière blonde / 1 petite bouteille de bière de garde / Thym / Laurier / Poivre.

Mettre mariner les fromage comme suit : le mont des cats dans la bière brune ; le vieux Lille avec de la bière blonde, du thym et du laurier ; le maroilles arrosé de bière de garde.

La mimolette est levée à la cuillère pomme noisette et saupoudrée de poivre du moulin.

Servir un peu de chaque fromage en nappant de bière.

Sirop d'Orgeat

Préparation et cuisson : 45 minutes.

250 g. d'amandes douces / 25 g. d'amandes amères / 15 g. d'eau de fleurs d'oranger / 1/2 lit. d'eau / 500 g. de sucre à fruits.

Ebouillanter et monder les amandes, les piler fortement au mortier avec un peu de sucre, ajouter l'eau peu à peu, et piler longuement pour obtenir une pâte bien fine, puis ajouter le reste d'eau et mélanger étroitement.

Passer au tamis très fin ou dans un linge de lin bien solide. Le résultat s'appelle « lait d'amande ». Y ajouter le reste du sucre et donner un petit bouillon sur le feu en remuant bien.

Hors du feu, ajouter l'eau de fleurs d'oranger et mettre en bouteilles.

Bien agiter la bouteille avant de servir le sirop.

ISBN 2 85669.061.0

Imprimerie S.A.E.P. Ingersheim 68000 Colmar
Dépôt légal 1er trim. 1984 - Imp. n° 1 191